www.freemagz.com
a bi-weekly entertainment & lifestyle guide
free!
GRATIS
magazine
LOCAL FOOD ROCKS!
EDISI 8_VIII_6_MAY_2009
AXE DARK TEMPTATION BARU.
KARENA CEWEK NGEBET SAMA CHOCOLATE
AXE

www.freemagz.com

contents

EDISI 8_VIII_6_MAY 2009_LOCAL FOOD ROCKS

EDITOR' SNOTE

Gado-gado, Rujak, Sate, Panada, Tahu Telor, Martabak, Es Campur, Kue Cubit, *and the list goes on and on*... Makanan Indonesia memang enak!

Dari jaman nenek moyang kita, makanan sudah merupakan sesuatu yang lebih dari sekedar pengisi perut. *It's an art form*! Campuran aneka rempah-rempah dan teknik memasak yang memakan waktu sampai ber-jam-jam, bahkan berhari-hari, sudah bagaikan hal yang biasa, bahkan di era modern sekarang ini!

Ternyata, sejarahnya bangsa kita menemukan berbagai macam resep yang akhirnya menjadi makanan-makanan tradisional Indonesia terpengaruh besar oleh kolonialisasi dan keberadaan negara kita sebagai jalur perdagangan jaman dulu. Ceritanya lumayan seru dan bisa Anda simak di Main Article edisi ini. Semoga dengan membaca artikel ini, kita bisa lebih menghargai makanan lokal, biarpun makanan luar negeri dan *fast food franchise restaurants* sudah berjamuran dimana-mana! Hidup Ketoprak!

Anda yang tinggal di Kota Kembang bisa menyimak tempat-tempat nongkrong yang asik di Bandung dalam kolom Nightlife-nya Navigator kali ini. Freewill juga memuat beberapa tempat yang patut dikunjungi bila sedang mengunjungi kota yang sangat dekat dengan Jakarta tersebut.

Jangan lupa menyimak kolom-kolom FREE! lainnya seperti tulisan kontributor Indra Herlambang yang selalu *witty and charming*, Time Out yang bercerita mengenai *fashion photography*, dan Gear Up yang selalu *interesting*.

Eet Smakelijk!

Keke
Editor

YOUR VOICE

Dear Free!,
Terima kasih untuk edisi 'Cross Culture'-nya yang benar-benar informatif dan lengkap. Membaca Main Article-nya yang berjudul Culture Shock juga lumayan membuat gwe bangga bahwa sudah ada orang-orang muda yang pemikirannya luas. Gwe juga pingin tanya mengenai distribusi Free!, apakah juga sampai ke luar negeri seperti ke Singapore? Sebentar lagi gwe berangkat untuk tinggal beberapa lama disana. Bisa-bisa *homesick* kalau tidak bisa membaca-baca Free! untuk waktu yang lumayan lama!
-->Shelly
via E-Mail

Dear Sisca,
Terima kasih atas komentar Anda mengenai edisi 'Culture Shock' (No. 6). Free! selalu menjaga agar semua tema-tema di edisi-edisi lain juga dekat dengan hati Free! jadi semoga selalu informatif dan lengkap untuk Anda selalu. Sayangnya Free! belum berencana mengibaskan sayap ke arah Singapura, tapi Anda selalu bisa *check out* isi Free! di www.freemagz.com! *Have a great Singapore trip!*

Dear Editor,
Apa benar bahwa FREE! selalu mencari penulis untuk artikel Time Out di setiap edisinya? Kalau memang begitu, bagaimana caranya aku bisa mengirim tulisanku untuk artikel Time Out? Sebetulnya apa saja yang boleh ditulis untuk artikel tersebut, dan apa syarat-nya kalau ingin jadi penulis kontributor? *Thank you* ya sebelumnya.
--> Melissa
Via E-Mail

Dear Melissa,
Ya, Free! memang selalu mencari penulis untuk jadi kontributor artikel Time Out. Artikel ini boleh tentang apa saja yang penting dan menarik untuk dibahas! Mulai saja menulis apa pun yang Anda anggap perlu diketahui orang banyak dan simaklah artikel-artikel Time Out di edisi-edisi dulu untuk mendapatkan ide mengenai gaya penulisan dan bahasa yang mendekati konsep Free! Bila sudah puas, kirim saja ke info@natamedia.com. Jangan lupa mencantumkan 'untuk artikel Time Out' dan nama serta nomor telepon Anda. Selamat menulis!

CONTRIBUTOR

JUJUK MARGONO
"REPUTASINYA DI DUNIA OTOMOTIF TELAH MEMBUATNYA SEBAGAI NARA SUMBER TERPERCAYA DI DUNIA OTOMOTIF"

PRITA
"ULASAN YANG RINGAN NAMUN MENDALAM TENTANG MUSIK, FILM DAN BUKU, MEMBUAT TULISANNYA MENYENANGKAN UTK DIBACA"

INDRA HERLAMBANG
"KRITIKAN DAN KADANG SINDIRAN SATIR TENTANG KEHIDUPAN SEHARI-HARI SELALU MEWARNAI TULISANNYA"

SHANE
"FOTOGRAFER MENULIS TENTANG FOTOGRAFI DI TIME OUT. TEPATNYA... FASHION PHOTOGRAPHY. A MUST-READ FOR FASHIONISTAS!"

www.hersmagz.com

CREATIVE IDEAS
MODERN LIFESTYLE
TECHNOLOGY FREAKS
MUSIC GENRE IN UNITY
FASHION AS SELF IDENTITY
ENVIRONMENTAL FRIENDLY
PARTYING WITH RESPONSIBILITY
FREE! MAGAZINE 7TH ANNIVERSARY

TIMMY.PUBLISHING COMMISIONER | ANDREW.PRESIDENT DIRECTOR | EBA ALIZAR.MANAGING DIRECTOR | INSAN KURNIAWAN. MANAGING EDITOR | ANGGA, KEKE.EDITORS | ARLETHA, FEBBY. REPORTER | CANDRA.GERRY.WEB REPORTER | INDRA H., JUJUK, PRITA, CONTRIBUTORS | INSAN,DENI.PHOTOGRAPHER | INDA, DEWI, MARKETING | AGUNG BUDIMAN.ALBAR JANUARYS.PROMOTION | AGUS, SURYA,ADHYT. CREATIVE DESIGN | DAVID.,TRAFFIC | TAKBIR.PRODUCTION | IYUS, SIDIK, TRISNO, MAMAN, GITO, TOYO, ISA.BEDU. DISTRIBUTION | ADE, VANNIA.FINANCE | IRFA.SECRETARY | M. DOLLY SIREGAR.LEGAL CONSULTANT | DENNY. JOHN HEAD OF WEB DEVELOPEMENT | FREE! PUBLISHER - PT. NATA SARANA ADHIKA CIPTA, JL. R.P. SOEROSO NO.32 LT.5, JAKARTA 10330 - INDONESIA, TEL. 310 1677, 392 4278, FAX. 310 6657 | e-mail: info@natamedia.com | www.natamedia.com

printed by :
SUBURMITRA GRAFISTAMA jaringan cetak terpadu | isi diluar tanggung jawab percetakan

Jangan hanya sekedar membaca saja. Langsung saja mengirimkan komentar, pertanyaan, atau complain Anda ke info@natamedia.com, dan jangan lupa menyertakan data diri Anda (alamat dan nomor telepon).

ANIMAL LOVER

Kapankah seekor kuda hitam yang sedang menari dan seekor puma yang senang menerjang bisa hidup bersama dengan damai di dalam satu tempat?
Jawabannya adalah: Ketika Puma menyatukan dunia *motorsport* dan dunia sepak bola dengan memperkenalkan Puma v1.815 Ferrari Football Boots yang *limited edition* bulan Maret lalu. Sepatu yang diciptakan oleh para *designers footwear* Puma untuk menghormati prestasi mobil balap Ferrari ini sangatlah *high-tech*, dengan bahan *aerodynamic*, dan di-*design* untuk menjadi salah satu sepatu bola teringan dan tercepat di dunia.
Outsole-nya yang transparan menawarkan sebuah pemandangan yang unik dari sistem 'bekerja'nya sepatu tersebut, sementara konfigurasi *forefoot stud*-nya menjamin pijakan ke tanah yang lebih halus, juga daya tarik yang optimal dan pergerakan yang lincah. Bahannya tidak akan membuat kaki lecet, dan telah dilapisi *coating* anti air dan tanah. Bagian telapak-nya yang minimalis memberikan perlindungan dari hantaman dan men*support* pergelangan kaki sewaktu melakukan gerakan lawan arah yang tiba-tiba. Sepatu ini juga mengikuti lekuk-lekuk kaki pemakainya sehingga benar-benar *fits like a glove*, sebuah fitur yang penting untuk kesehatan dan kekuatan kaki dalam sepatu sepak bola. Bila Anda seorang penggemar dan hobi bermain sepak bola, atau seorang pemain *pro*, maka inilah sepatu yang sempurna untuk Anda! ●

--> Tersedia di seluruh *outlet footwear* Puma

ACCESSORIZED YOURSELF!

Tidak hanya wanita yang sering pusing memilih aksesoris mana yang cocok dengan busana yang mana. Pria modern juga sudah bisa mempunyai masalah memilih aksesoris! Aksesoris memang sering dianggap sepele bagi para pria, namun sebetulnya dengan aksesoris yang tepat dan cocok, seorang pria justru bisa nampak lebih *manly* lho! Bila Anda seorang pria yang ingin ber-aksesoris tepat, cobalah menengok koleksi Men's Jewelry dari Fossil! Begitu banyak pilihan yang bisa Anda lihat dan miliki untuk berbagai kesempatan dan berbagai gaya berbusana. Bahan yang terbuat dari *stainless steel* memancarkan sebuah *look* yang mantap, serta level *elegance* yang tidak berlebihan. Jadi, lain kali Anda bingung memilih aksesoris, tinggal buka laci Anda dan pilih saja dari koleksi Men's Jewelry Fossil yang telah Anda miliki ini! ●

--> Tersedia di Fossil Boutique, Pondok Indah Mall 2, Tel: 021-75920827

BIONIC MEN

Selama 25 tahun Biotherm Homme telah memerankan peranan penting di dunia perawatan kulit pria. *Brand* ini telah menembus tembok batasan-batasan dan menghilangkan persepsi *taboo*, sambil menolong para pria agar lebih santai tentang merawat diri dan kulit mereka, agar terlihat dan merasa jauh lebih baik. Di ulang tahunnya yang ke-25 ini, Biotherm Homme memperingati perjalanan panjang yang telah ditempuh mereka di samping para pria *client* setia mereka. *Happy Birthday* Biotherm Homme! ●

--> Tersedia di seluruh *counter* Biotherm Homme

FASHION FIRST SPRING / SUMMER 2009 COLLECTION

Fashion First @ Senayan City ternyata telah me-*revamp* diri ketika meluncurkan koleksi terbaru mereka dengan mengembangkan *line-up designer* 'penghuni' butik tersebut. Sekarang Fashion First @ Senayan City telah menjadi rumah bagi 10 *fashion labels* dan 1 *label* aksesoris, yaitu: Adesagi Kierana, Barli Asmara, Ichwan Toha, Jenn Yee by Jennifer Chan, Priyo Octavio, Rusly Tjohnardi, Vera and Ina (by Vera Abi and Ina Thomas), dan Tasha Dharsono (aksesoris), sebagai penghuni lama, serta Rofus by Ferry Salim dan Jeffry Tan sebagai penghuni baru. Kedua *new kids on the block* ini diundang untuk menetap dengan harapan dapat terus melebarkan *market segment*, melihat pesatnya pertumbuhan permintaan pasar atas *fashionable designs* untuk pria urban. Keseluruhan koleksi sangat beragam namun terintegrasi dalam satu tema, "From AM To PM", yang terdiri dari 100 rancangan siap pakai (*ready wear*) untuk wanita dan pria di berbagai kegiatan dalam waktu sepanjang hari. Dari *outfit* untuk urusan kerjaan yang *stylish*, sampai busana untuk pesta dan acara sosial lainnya, semua bisa Anda dapatkan di koleksi ini. Tema utama koleksi From AM To PM (FAMTPM) ini adalah memberikan pilihan *ready wear designs* yang simple, praktis, dan tetap *fashion forward* dalam situasi perekonomian dunia yang tidak stabil seperti sekarang ini, dimana konsumen terpaksa semakin berhati-hati mengatur *budget* untuk bisa tetap tampil *fabulous* siang-malam. Tiap *designer* bebas meng-*approach* tema tersebut dengan interpretasi masing-masing.
Fashion First juga telah merubah interior butiknya dengan tampilan minimalis, *simple*, dan fungsional, sesuai dengan perkembangan 'penghuni' dan *mood* dari koleksi FAMTPM. Tetap setia dengan rasa cinta produk lokal, interior baru ini adalah sebuah karya dari seorang *interior designer* muda berbakat Tanah Air, Alvin Tjitrowirjo. ●

--> Fashion First @ Senayan City, Senayan City 1st Fl., Kav 12, Jl. Asia Afrika Lot 19, Jakarta Selatan.

NO HIV / AIDS, YES YUMMY LIPS

The Body Shop kembali meluncurkan sebuah produk fantastis dengan *message* sosial, yaitu New Tantalising Lip Butter, sebuah produk *lip butter limited edition* yang memberikan kenikmatan bebas bahan pengawet dengan bahan dasar *dragonfruit* nan eksotik. Produk ini mengandung bahan-bahan dasar alami dari program perdagangan adil Community Trade, seperti *Shea Butter* dari Ghana, *Organic Beeswax* dari Zambia. Selain membuat bibir Anda senantiasa lembut dan menjaga kelembabannya, New Tantalising Lip Butter juga membantu perubahan besar yang positif ke seluruh dunia yaitu membantu upaya pencegahan HIV/AIDS. 100% dari setiap pembelian produk ini akan langsung didonasikan kepada Staying Alive Foundation, organisasi yang mengabdikan diri untuk menyelamatkan jiwa kaum muda dari HIV/AIDS. Bila Anda ingin informasi lebih jelas mengenai hal ini, harap hubungi The Body Shop Indonesia di nomor 021-74864567. Siapa tahu Anda bisa lebih jauh menolong atau memberikan ide-ide baru mengenai bagaimana kita bisa lebih banyak membantu dalam perjuangan melawan kasus-kasus kematian yang masih terlalu sering terjadi di dunia karena HIV/AIDS. ●

--> New Tantalising Lip Balm The Body Shop tersedia di seluruh cabang The Body Shop sejak tanggal 6 April 2009.

THE SPIRIT OF GLAMAZON

Suntikanlah nuansa liar dari tahun '70-an ke dalam gaya berbusana Anda di musim panas ini dengan menambahkan aksesoris berupa sepatu dan tas bercorak *animal prints* dari Charles & Keith yang bisa Anda nikmati disini. Beberapa tema yang diluncurkan *brand* ini dalam kampanye mereka yang menampilkan *animal prints* adalah sebagai berikut: - Urban Safari, yang menampilkan *style* '70-an penuh dengan kesan *glamour* nan eksotis, sensual, dan sentuhan *orientalism*, berwarna *chic safari* yang hangat seperti *rich brown*. - Flirt With The Luxurious, yang menampilkan motif eksotis seperti kulit *python* dan *lizard* berbagai warna, terutama abu-abu dengan *brush effect*. - Impeccably Croco, yang menampilkan kesan *gloss* dan *posh* bersama kulit buaya yang berwarna natural. - Sail O' Marine Chic, yang menampilkan *mood nautica*, mencampur warna *matt* dan *glossy* untuk kesan retro, *sailor colors* seperti biru dan merah yang *matt*. - The 'Wow' Wild Sensation, yang menampilkan *vintage looks* berwarna netral yang super anggun dan klasik. Berbagai pilihan *style* dari *season* ini menghasilkan kombinasi yang eklektik, sensual, dan *adventurous*! ●

--> Tersedia di seluruh *outlet* Charles & Keith

SO LIGHT, SO SPORTY

Apakah Anda termasuk mereka yang setiap pagi atau sore hari rajin berlari-lari memutari lapangan olah-raga supaya selalu sehat dan awet muda? Bila Anda mulai merasa dibebani oleh kebiasaan sehat yang sungguh sangat baik untuk tubuh ini, karena sepertinya semakin berat saja kaki Anda dibawa lari, maka Anda perlu menengok ke produk baru dari *brand sporty footwear* Hi-Tec yang satu ini. Hi-Tec V-Lite Radar II Event adalah sepatu *sport* yang terbuat dari bahan *textile synthetic* super ringan dan bahkan *waterproof*, sangat cocok bagi olah raga atletik, terutama berlari. Technologi yang dapat ditemukan dalam *design* sepatu olah raga ini, selain sangat ringan dan *waterproof*, adalah: One-Piece *seamless synthetic upper*, PU Heat Seal *overlay* untuk *lightweight support*, CMEVA *midsole* untuk *cushioning*-nya, dan *outsole* dari karet MDT Carbon. Sepatu *sport* ini bisa didapatkan dalam 2 warna, yaitu Abu-abu dan Hitam. *Retail price*: Rp. 899.000,-. Bagaimana? Ingin berlari sambil merasa sedang terbang? ●

--> Tersedia di Planet Sports Plus, Planet Sports, Footgear, Sports Depot, dan Sports Station.

REHAB FOR SKIN

Biotherm telah menemukan sebuah jalan untuk terus melindungi dan merawat kulit menjadi semakin cantik dan muda dengan sebuah *line* perawatan kulit bernama White D-Tox Cellular. Dengan rajin merawat kulit Anda menggunakan *line* dari Biotherm ini, kulit akan terlihat lebih bersinar, halus, dan bebas bercak-bercak. Inilah sebuah koleksi perawatan kulit yang paling sempurna bila menginginkan kulit seindah kulit Biotherm:

Perawatan: Mencuci kulit dengan White D-Tox Cleansing Mousse (125 ml, Rp. 360.000,-), *Toning* dengan White D-Tox Lotion (200 ml, Rp.360.000,-), *Treatment* dengan White D-Tox Spot Targeter (15 ml, Rp. 535.000,-) & White D-Tox Essence (330 ml, Rp. 800.000,-), Melembabkan dengan White D-Tox Milky Lotion (125 ml, Rp. 565.000,-) dan White D-Tox Day Cream (50 ml, Rp. 565.000,-).

Untuk pemakaian *Make-Up* pun bisa juga memakai produk perawatan Biotherm, yaitu: White D-Tox Make-Up Bases (30 ml, Rp. 440.000,-) yang beragam rangkaiannya tergantung dari kebutuhan kulit Anda, dan White D-Tox Compact Powder (case, Rp. 135.000,- dan re-fill, Rp. 410.000,-)

Complementary Treatment Biotherm White D-Tox bisa juga Anda gunakan bila ingin hasil yang lebih total, seperti: White D-Tox Eye Essence (15 ml, Rp. 485.000,-), Rinse Off Mask (50 ml, Rp. 450.000,-), Tissue Mask (5 Sachets/Box, Rp. 540.000,-), White D-Tox Night Cream (50 ml, Rp. 660.000,-), dan last but not least, UV Detox (30 ml, Rp. 455.000,-). Nikmatilah hasil yang memuaskan dengan Biotherm White D-Tox Cellular skin care! ●

--> Tersedia di seluruh *counter* Biotherm sejak Maret 2009

COME ON BABY, LIGHT MY FIRE!

BLACK DICE, Rp. 80.000,-

LONG DICE, Rp. 80.000,-

BOOONGS, Rp. 120.000,-

FIRE EXTINGUISH, Rp. 90.000,-

RED SHOCK, Rp. 80.000,-

DALMATIAN DOG, Rp. 70.000,-

COWLY, Rp. 80.000,-

BILLIARD BALL, Rp. 90.000,-

KING CARD ELECTRIC, Rp. 90.000,-

PINK MATCHES, Rp. 80.000,-

CRACKERS, Rp. 80.000,-

CHIVAS BOOTLE, Rp. 50.000,-

DOUBLE COIN, Rp. 80.000,-

SELAIN KEGUNAANNYA SEBAGAI ALAT UNTUK MEYALAKAN ROKOK, KINI *LIGHTER* HADIR DENGAN BERBAGAI MACAM GAYA YANG UNIK. SEGERA BURU *LIGHTER* YANG SERU INI KARENA SELAIN BENTUKNYA YANG LUCU, TERNYATA ADA BEBERAPA *LIGHTER* YANG BISA MEMBUAT ANDA 'TERKEJUT' SAAT MENYALAKANNYA.

(KiLLa)

--> Tersedia di **Emil Gift, Saberro House**, Jl. Kemang raya No. 10A, Jakarta Selatan / Emil Gift at Kemang Food Fest, Jl. Kemang raya No. 19C, jakarta Selatan.

FREAKY QUIRKY

Jangan terpaku pada tren yang berlaku. Berpikirlah *out of the box* dan terapkan pada penampilan Anda. Gaya *quirky* yang sedikit 'nyeleneh' dan *ecletic* wajib Anda coba jika Anda ingin menjadi *center of attention*.

{ Teks: Gadis | Stylist: Febby | Foto: Denny }

--> Koleksi; Pettite Cupcakes, Jl. Iskandar Muda Kav. 29, Kebayoran lama, Jkarta 12240. Tel. (021) 7250728 (by appointment). Website: www.petitecupcakes.com

DINING STUFF

Kali ini FREE! mencoba menghadirkan beberapa *dining stuff* dengan *design* yang dijamin membuat Anda tidak akan bosan untuk berlama - lama di meja makan. **(KiLLa)**

--> Tersedia di Metro Dept. Store , Plaza Senayan, Level 4.

1. Cow Salt & Peper from Multiple Choice, Rp. 149.000,-
2. Chivas Salt & Pepper from Multiple Choice, Rp. 149.000,-
3. Triple Colors Mug & Plate from Multiple Choice, Rp. 199.000,-
4. Triple Colors Big Plate from Multiple Choice, Rp. 199.000,-
5. Soup Bowl from Multiple Choice, Rp. 215.000,-
6. Teapot from Cream , Rp. 95.500,-
7. Restaurant People Plate from Legacy - Elegant Bone, 34.000,-
8. Restaurant Mug, Rp. 38.000,-
9. Milk Pot from Metro, Rp. 159.000,-
10. Sugar Pot from Metro, Rp. 189.000,-
11. Cookie Jarfrom Metro, Rp. 66.000,-
12. Soup Bowl from Metro, 69.000,-
13. Plate Green from Metro, Rp.119.000,-

HOLLA CORDLESS

Cordless phone merupakan salah satu yang membuat kita betah berlama-lama berbicara via telephone, ringkas, praktis dan stylish

Bisa di dapatkan di Best Denki Pacific Place Mall Jakarta, lt 3 No. 3-99

Alcatel
Rp. 649.000,-

GE
Rp. 909.000,-

Philips
Rp. 549.000

GE
Rp. 495.000

Philips
Rp. 849.000

GE
Rp. 809.000

Alcatel
Rp. 769.000

SWEET DARK TEMPTATION

Bikin cewek jadi ngebet, urusan gampang!

Roman: Button down shirt, Stussy at 707|Denim pants, Thousand Reasons at Fab.E

Alisa: Black dress with zipper at Monday to Sunday| Long grey waistcoat at 707|Leather bag, Vlieger & Vandam at Fab.E

Polina: Sheer chiffon top, Monday To Sunday High waisted denim skirt, Nikicio @ Fab.E

"Sudah makan belum?" adalah sebuah pertanyaan yang paling sering kita dengar sehari-hari. Makan-makan adalah aktivitas yang sudah menjadi suatu kebiasaan dalam kehidupan sosial bangsa kita, dan merupakan sebuah tradisi dari jaman nenek moyang yang sampai sekarang masih sangat penting bagi kita. Yang bisa kita banggakan sekarang ini adalah betapa setianya rakyat Indonesia kepada makanan lokal. Sepertinya, biar sebagaimana pesatnya negara ini berkembang, dan sebagaimana modern-nya *social habitat* kita saat ini dengan tersedianya berbagai pilihan makanan dari berbagai negara di dunia, kita tetap tidak bisa melepaskan kecintaan kita terhadap makanan Indonesia. Pokoknya, *we* (*heart*) *Indonesian food*!

LOCAL FOOD ROCKS!

Makanan Indonesia mencerminkan keaneka ragaman rakyat bangsanya yang berasal dari ribuan pulau yang membentuk negara ini. Bisa dikatakan bahwa tidak ada satu masakan yang bisa dinamakan 'Makanan Indonesia', dan lebih tepatnya adalah bermacam-macam makanan dari berbagai wilayah Nusantara yang terpengaruh oleh budaya mereka masing-masing. Budaya luar pun juga mempengaruhi makanan Indonesia, dilihat dari sejarah negara kita sebagai tempat perdagangan antara dua benua. Dari bumbu-bumbuan, bahan masakan, sampai teknik memasak bangsa Melayu, India, Tionghoa, dan Eropa, telah bercampur aduk dengan budaya memasak kita. Dengan kolonialisasi negara-negara lain di Indonesia yang berjalan selama ratusan tahun, bagaimana mungkin tak ada pengaruhnya dalam kebudayaan kita?

Indonesian Food In Foreigners Eyes

Pencinta kuliner dari berbagai bangsa lain hanya bisa mengenal makanan Indonesia yang asli bila mereka mendatangi negara ini,karena kebanyakan restaurant Indonesia di luar negeri atau buku memasak makanan Indonesia yang berbahasa Inggris hanya fokus ke masakan Jawa, Sumatra, dan pulau turis Bali. Banyak orang Indonesia yang tidak menyukai makanan bangsa kita yang tersedia di luar negeri, karena seringkali terasa tawar, bagaikan kekurangan 'rasa yang nendang', dan disesuaikan dengan 'lidah dan perut' orang asing yang tak terbiasa dengan rempah-rempah tradisional.
Banyak pula masakan Indonesia yang populer di negara kita yang tidak mungkin laku bila dijual di negara lain, terutama negara-negara di Eropa atau Amerika. Masyarakat disana mungkin bisa mengernyitkan kening bila mendengar resep masakan seperti Sop Kambing Jeroan (plus Torpedo), Ceker Ayam, Soto Babat, Lidah, dan sebagainya. Hiii... Tapi sadaaap! Pokoknya, entah kenapa, masakan yang terdiri dari 'isi' atau bagian tubuh hewan yang kurang cantik, biar selezat apapun rasanya, masih dianggap menjijikkan di negara-negara sana. They don't know what they're missing!

History of Our Cuisine

Pengaruh terdekat yang mengasah jati diri makanan Indonesia datang dari wilayah Asia Tenggara, dan yang terkuat dari India. Bahkan, bila ditemukan daerah ancient Buddhist atau Hindu di sebuah negara, bisa ditebak bahwa makanan tradisi mereka pasti terdiri dari bahan-bahan seperti jemuju, koriander, jahe, atau jintan. Dan akan ditemukan kari (saus penuh dengan rempah-rempah dan santan yang biasanya dihidangkan dengan daging, ikan, atau sayuran untuk menemani nasi).
Para pedagang dari Arab akhirnya merubah Jawa dari pulau Hindu ke Islam, lalu mempengaruhi kuliner mereka juga. Kebab akhirnya menjadi Sate. Sekarang Indonesia adalah salah satu negara Muslim terbesar, jadi Kambing dan Sapi menjadi daging yang populer dibandingkan Babi. Daging Babi hanya halal di Bali yang Hindu, dan di komunitas Cina dalam berbagai daerah. Pedagang Cina dalam sejarah bangsa kita juga sangat mempengaruhi makanan Indonesia, dengan teknik oseng-osengan (stir-fry), kacang kedelai, dan bakmi mereka. Belum lagi sayur-sayuran mereka yang sampai sekarang banyak terdapat di makanan lokal.
Kolonialisasi bangsa Belanda memang menyebabkan penderitaan bagi bangsa kita, namun juga menambah sedapnya dan keaneka ragaman kuliner kita. Mereka yang kangen makanan dari negaranya akhirnya mengimpor Kubis, Kol Kembang, Wortel, Kentang, dan Jagung. Lalu lahirlah Rijsttafel (hidangan yang terdiri dari nasi dan lauk, belum dicampur seperti akhirnya menjadi nasi campur), Poffertjes yang akhirnya menjadi Kue Cubit, dan berbagai teknik memasak yang mempengaruhi cara memasak kita.
Cabe-cabe pedas dari Meksiko menambah kepedasan makanan Indonesia, Kacang-kacangan dari Amerika membuat saus untuk Gado-Gado dan Sate, Singkong dari Karibia dan Kentang Manis (Sweet Potatoes) dari Amerika Selatan memberikan Maluku dan Irian Jaya makanan pokok mereka.

The Dutch, attracted by the nutmeg and cloves of Maluku, waged wars over the Spice Islands and ultimately colonized the entire archipelago. Colonization caused much suffering, but added the finishing touch when it came to flavors. Chili peppers from Mexico added their unmistakable sting. Peanuts from the Americas provided sauces for satay and gado-gado. Cassava from the Caribbean and sweet potatoes from South America furnished Maluku and Irian Jaya with their staples.

Semua negara ini memang telah mempengaruhi kuliner Indonesia, tapi ternyata Indonesia tidak kalahnya telah mempengaruhi kebudayaan kuliner negara-negara lain. Dengan menambah gula, Daun Salam, dan sebagainya dalam Soya Sauce (kecap), Indonesia telah menghasilkan Sweet Soya Sauce (Kecap Manis) yang telah menjadi bahan pelengkap makanan di berbagai negara. Sate telah menjadi jajanan favorit di Thailand, berbagai masakan Indonesia telah menjadi populer di Singapura, Tempe menjadi populer bagi para health freaks di Amerika, dan di Belanda, Saus Kacang (Pindasaus) malah merajalela sampai dijadikan saus untuk menemani kentang goreng mereka (Patat Oorlog).

LOCAL FOOD ROCKS!

Don't Forget The Desserts!

Di Indonesia, hidangan kue-kue yang manis atau asin (snacks) adalah pemandangan yang familiar dan bisa ditemukan di mana-mana, dari pasar sampai gala events seperti pesta pernikahan besar-besaran. Namun di jaman kolonial kue-kue tradisional kita, yang seringkali disebut kue basah (don't ask us why...), tidak dianggap sebagai makanan yang 'pantas' bagi kaum berada dan hanya muncul di komunitas pribumi.
Hanya sekitar 50 tahun yang lalu kue-kue basah menaiki tangga sosial dan mulai menampilkan diri di pesta-pesta besar nan mewah. Gokil bukan?

Bertahun-tahun yang lalu, sewaktu pedagang China menapakkan kaki di tanah Indonesia, mereka langsung memberikan pengaruh terhadap pembuatan kue-kue-an negara kita. Kue-kue Merah yang dipakai bangsa China sebagai persembahan untuk leluhur mereka menjadi sangat populer di komunitas pribumi dan akhirnya menjadi salah satu kue-kue-an tradisional bangsa kita. Lalu kita mulai mengikuti teknik pembuatan kue mereka, seperti teknik dikukus. Salah satu kue kita yang sangat dipengaruhi China lainnya adalah Kue Mangkok, yang terbuat dari ragi tepung beras.

Sewaktu bangsa Spanyol dan Portugis merambat ke bagian Timur negara kita sampai ke kepulauan yang sering disebut The Spice Island, mereka sangat kangen pada makanan tradisional mereka yaitu Empanadas. Voila! Lahirlah Panada, snack yang super lezat dari Sulawesi Utara.

Banyak pula kue-kuean yang datang dari bangsa Belanda, seperti Kroket, dan Perkedel.
Jadi ternyata snacks yang sedap dari negara kita banyak yang diadaptasi dari snacks bangsa lain. Kue-kue ini biasanya terbuat dari Singkong, Sweet Potato, Tepung Mungbean, Tepung Beras (yang biasa dan yang 'lengket'), dan Tepung Terigu.
Bagi Anda yang sering mengalami insomnia seperti para crew di FREE!, patut mencoba jajan subuh-subuh di pasar Senen, atau di Aldiron. Sejuknya udara subuh ditambah sedapnya kue-kue yang berhamparan selayang pandang adalah sesuatu yang tidak boleh dilewatkan bagi penduduk kota Jakarta!
Selain kue basah sebagai dessert makanan lokal Indonesia, kita juga terkenal dengan berbagai macam Es Campur. Ada Es Teler, Es Alpukat, Cendol, dan sebagainya. Minuman Es semacam ini memang populer di negara-negara Asia dan bisa ditemukan dalam berbagai bentuk atau terdiri dari berbagai bahan yang berbeda, tergantung dari bahan-bahan yang tersedia di masing-masing daerah. ●

WAJIB DICOBA

INILAH BEBERAPA MAKANAN LOKAL KITA YANG LAYAK UNTUK DINIKMATI SEBELUM ANDA MENYESAL.

Soto Betawi Haji Hussein

Sebuah bangunan yang menyerupai rumah yang disulap menjadi sebuah rumah makan yang pengap dan panas ini selalu ramai ketika jam makan siang tiba. Jangan harap untuk bisa menikmati seporsi Soto Betawi jika Anda mendatangi tempat ini pada pukul 15.00 lebih. Soto Betawi Haji Hussein bisa dibilang salah satu dedengkot makanan khas Betawi yang telah berdiri sejak zaman orang tua kita kecil. Anda bisa pilih berbagai macam isinya untuk makanan yang satu ini, mau daging campur, daging paru atau hanya daging saja bisa Anda dapatkan dengan harga yang sangat murah. Kenikmatan santan yang dicampur dengan kuah dari masakan ini benar-benar akan membuat lidah Anda tidak mau berhenti untuk merasakannya hingga kuah terakhir di piring Anda.
Lokasi : Jl. Minangkabau, belakang Pasaraya Manggarai.

Sop Kaki Kambing Bang Irwan

Para penggila masakan berbau Kambing, tentunya sudah tidak asing lagi dengan Sop Kaki Kambing Bang Irwan. Begitu menginjakan kaki Anda ke warung ini, maka Anda akan dihadapkan ke sebuah pilihan, pilihan itu adalah kepala, daging, kaki, jeroan dari Kambing yang Anda pilih untuk dimasukan ke dalam Sop Kaki Kambing yang Anda pesan. Tempat makan ini berdiri sejak tahun 1961 dan tetap tidak pernah kehilangan pengunjungnya hingga kini. Anda juga tidak perlu khawatir akan kandungan santatnya, karena masakan ini tidak disiram dengan kuah santan kental.
Lokasi : Pusat Jajan Melawai IX, Jakarta Selatan

Sate Apin Apjay

Sate Ayam Madura memang selalu mengundang selera siapa saja untuk menikmatinya. Salah satu tempat pilihan untuk menyantap makanan ini adalah Sate Apin Apjay, atau biasa disebut Apjay. Sang pemilik yaitu Haji Apin telah mendirikan usaha ini pada pertengahan tahun 1979. Memiliki bumbu khas yang dibuat menggunakan tenaga manusia asli tanpa bantuan mesin sedikit pun, membuat bumbu yang dioleskan ke atas sate ini benar-benar terasa luar biasa, belum lagi potongan daging ayam yang dikombinasikan dengan kulit dan telur.
Lokasi : Jl. Panglima Polim IX, Jakarta Selatan.

Bakmi Kadut

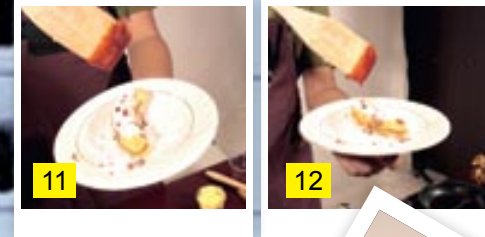
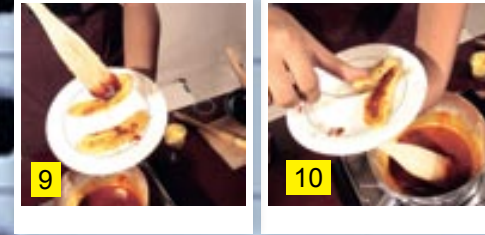
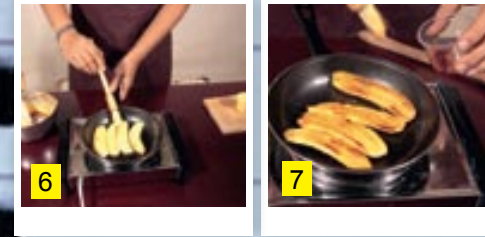
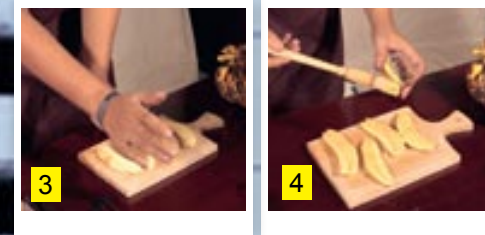
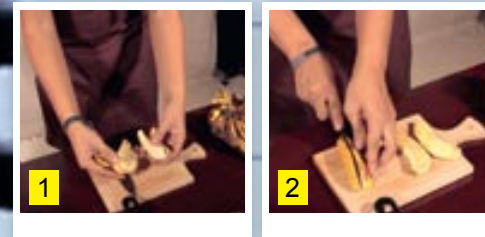
Para penggila bakmi tentunya harus mencoba untuk menikmati makanan yang ini. Mie yang disajikan di sini benar-benar khas. Memiliki kualitas mie yang baik, sehingga tidak akan membuat Anda merasa enek untuk menyantapnya. Silahkan pesan Bakmie Kadut yang lengkap dengan bakso dan garingan yang benar-benar segera mengantarkan sebuah kenikmatan tiada tara ke dalam perut Anda. Di tempat ini memang banyak sekali pilihan Bakmi Kadut, tetapi silahkan pilih Bakmi Kadut Asli di tempat ini.
Lokasi : Jl. Hayam Wuruk, samping Holland Bakery, Jakarta Pusat.

Bebek Goreng Pak Joko

Inilah salah satu andalan ketika Anda menginjakan kaki Anda ke daerah Petogogan. Bebek Goreng Pak Joko memang benar-benar membuat Anda ketagihan untuk kembali menyantapnya. Rasa gurih benar-benar menyelimuti makanan ini belum lagi rasa sambalnya yang juga tidak kalah serunya.
Lokasi : Jl. Petogogan II Blok A, Jakarta Selatan.

Martabak AA

Melewati daerah Manggarai rasanya tidak lengkap jika tidak membeli Martabak AA yang cukup terkenal ini. Sebenarnya tidak hanya Martabak saja yang dijual disini, namun memang kualitas Martabak di sini benar-benar layak untuk diacungi jempol. Proses pembuatan yang menghasilkan Martabak yang kering dan dikombinasikan dengan kuah yang pedas, asam dan manis benar-benar membuat jajanan ini tidak terkalahkan.
Lokasi : Jl. Minangkabau Manggarai.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 11 12 13

PISANG PENYET CARAMELLO

Disela kesibukan yang cukup padat, menjamu teman merupakan hal yang istimewa. Siapa orang yang tidak suka diperlalukan special, terutama pasangan anda. Jika Anda tidak memiliki banyak waktu dan tetap ingin membuat kejutan kecil bagi teman maupun pasangan anda silahkan coba membuat pisang Penyet Caramello persembahan free! di edisi ini. Rasa manis nya pisang dipadu dengan caramel serta aroma rum yang khas tentu dapat menggugah selera anda. Apalagi jika anda membuatnya sendiri dan dipersembahkan buat orang yang special buat Anda, tentu akan meninggalkan kesan manis bagi teman special anda.

Insan editor and chef

Bahan:

- Pisang yang sudah matang
- Gula pasir 200gr
- Mentega secukupnya
- Rum Secukupnya
- Gula Bubuk (Icing Sugar) secukupnya

Alat yang dibutuhkan:

- Panci
- Penggorengan
- Sutil
- Kuas
- Pisau
- Alas potong

Cara membuat:

Caramel:

- Masukan gula kedalam panci lalu panaskan dengan api kecil
- Aduk perlahan hingga kecoklatan
- Aduk dengan merata agar caramel tidak mengeras dan menempel pada panci

Pisang Penyet

- Kupas pisang lalu potong menjadi 2 bagian.
- Penyetkan pisang.
- Olesi dengan mentega.
- Panaskan mentega diatas pan lalu masukan pisang
- Oleskan Rum sambil di balik
- Setelah kecoklatan, angkat lalu taruh dipiring saji.
- Beri Karamel diatas pisang lalu tutup dengan pasangan pisangnya
- Beri gula bubuk secukupnya
- Beri Karamel lagi sebagai garnish

Note:
Dibutuhkan kesabaran tinggi untuk membuat caramel hingga berhasil dengan baik
Satu sisir pisang dapat menghasilkan 6 porsi Pisang Penyet Caramello

MENIKAHI NY. SUHARTI

Ada pepatah lama yang sudah agak terlupakan. Tertimbun di bawah lapisan slogan baru dan pikiran bijak lain yang lebih sesuai dengan jaman. Kalimat usang itu berujar; "Cara mudah untuk menyentuh hati lelaki adalah lewat perutnya." Walaupun secara biologis sangat bisa dipertanyakan (sejak kapan hati manusia terletak di rongga lambung?), ternyata masih ada beberapa orang yang sungguh-sungguh meyakini hal ini.

Seorang selebritis pernah berucap kalau tipe wanita yang diidamkannya adalah yang cantik, baik, solehah dan pintar masak. Sebuah harapan yang bertabrakan keras dengan kenyataan jaman. Seberapa banyak sih wanita masa kini yang masih akrab dengan bumbu dan peralatan dapur? Seberapa banyak yang tidak mampu membedakan lengkuas, kunyit, jahe atau kunir? Berbekal keisengan dan rasa ingin tahu yang kurang penting, saya melakukan survey kecil-kecilan dengan mengorek kehidupan perempuan-perempuan di sekitar saya.

Pertanyaan saya sederhana saja, bisakah mereka masak? Jawaban yang saya dapat cukup seusai dengan perkiraan saya. Di antara teman-teman terdekat saya, hanya satu dua yang mengaku bisa memasak. Selebihnya menggeleng, tertawa mengelak ("Gue masak air aja gosong!"), atau menjelaskan dengan rinci fungsi brilian dari asisten rumah tangga dan layanan pesan antar. Mungkin saya yang kurang pandai memilih teman (hehe, love you guys!), tapi rasanya kejadian ini memang sudah harus diterima dengan dada lapang sebagai sebentuk kenyataan dari perkembangan jaman.

Sekadar untuk perbandingan, Ibu saya selalu menceritakan bagaimana orang tuanya dulu susah payah mengajarkannya untuk bisa memasak dengan sempurna. Sebagai bekal untuk berkeluarga dan untuk membahagiakan suami dan anak-anaknya. Sejujurnya saya bersyukur sekali akan hal ini, karena sampai detik ini tidak ada yang bisa mengalahkan rasa lezat masakan-masakan buatan Ibu. Biarpun hanya oseng tempe atau terong panggang, aroma dan rasa masakan-masakan itu bisa mengalahkan sajian paling canggih dari restoran mahal manapun. Karena itu sejauh apapun saya pergi, selalu ada rindu yang muncul akan masakan rumah khas buatan Ibu sendiri.

Bagaimana dengan sekarang? Masih adakah orang tua yang memasukkan unsur pengajaran kuliner di sela pendidikan formal, bahas asing, agama, seni atau olahraga yang selalu ditanamkan pada anak-anaknya? Entahlah. Seiring dengan kehati-hatian kita untuk tidak menggangu area kesetaraan gender yang membuat anggapan bahwa 'wanita harus bisa memasak' adalah sesuatu yang sangat politically incorrect, masyarakat semakin bisa menerima skill masak sebagai sesuatu yang optional. Bagus jika dimiliki, tidak masalah jika dihindari.

Lucunya, dalam pergaulan kita sekarang malah ada sebuah trend baru yang memutarbalikkan semua anggapan lama. Lelaki yang bisa memasak dipandang sebagai mahluk yang lebih seksi dan menggairahkan. Karena itu juga beberapa pria yang saya kenal mulai sering berlatih memasak makanan lezat yang siap dihidangkan untuk wanita pujaan. Mereka tidak segan-segan berlatih lewat buku-buku resep, atau tayangan TV yang bertebaran demi memberikan sebuah kencan impian buat para wanita (candle light dinner romantis dengan menu yang dihasilkan oleh cucuran keringatnya sendiri).

Seorang sahabat mengakui pula hal ini. Ia yang dulu tidak pernah melangkahkan kaki ke dapur kecuali untuk mencuci piring atau membuka kulkas, sekarang sudah bisa memasak masakan Italia, Perancis dan beberapa menu khas Indonesia. Selain karena hobby dan kegemarannya menyantap makanan, ia memoles terus kemahirannya mengolah masakan untuk bisa menarik hati wanita-wanita incarannya. Dan menurut penuturannya, it works! Tidak bisa dibayangkan betapa seringnya kemampuannya di dapur membuka peluang baginya untuk menunjukkan kehebatannya di tempat lain (Anda tahu maksud saya, kan?).

Jika diambil kesimpulan sementara, mungkinkah di jaman sekarang kemampuan masak lebih bisa dijadikan senjata oleh para lelaki? Sementara pada wanita, kehebatan di dapur menunjukkan kesetiaan pada nilai-nilai kuno yang agak merendahkan dan sudah ketinggalan jaman, sehingga tidak terlalu perlu lagi dipertimbangkan? Dengan kata lain, benarkah skill tata boga pada lelaki akan mendongkrak poin plusnya berkali-kali lipat, sementara pada wanita hal itu tidak akan memberikan perbedaan yang terlalu berarti?

Mungkin saya terlalu mengada-ada. Bisa jadi sesungguhnya skill masak sama dengan kemampuan lain seperti berenang atau bersepeda. Tidak terbatas oleh gender atau latar belakang seseorang, dan tidak menjadi requirement yang dibutuhkan dalam CV seseorang saat mencari pasangan. Tapi jika dikaitkan dengan urusan sosialisasi, pergaulan dan pencarian teman hidup, masihkah kemampuan menggelitik syaraf lidah menjadi sesuatu yang penting untuk dipertanyakan?

Sebuah halaman bincang di dunia maya membahas tuntas tentang hal ini. Pertanyaan yang dilemparkan simple saja: "Should a woman know how to cook for her man? Men, would you date a woman that can't cook?" Jawaban dan reaksi yang muncul sungguh beragam. Beberapa lelaki menyatakan tidak peduli sama sekali pada kemampuan memasak seorang wanita. Itu bukan hal yang penting. Namun yang cukup mencengangkan tidak sedikit pula yang memegang teguh pendirian bahwa wanita harus bisa memasak! (Dan untuk diingat, forum ini diadakan di Amerika Serikat, di negara yang dianggap lebih maju dalam berbagai macam hal).

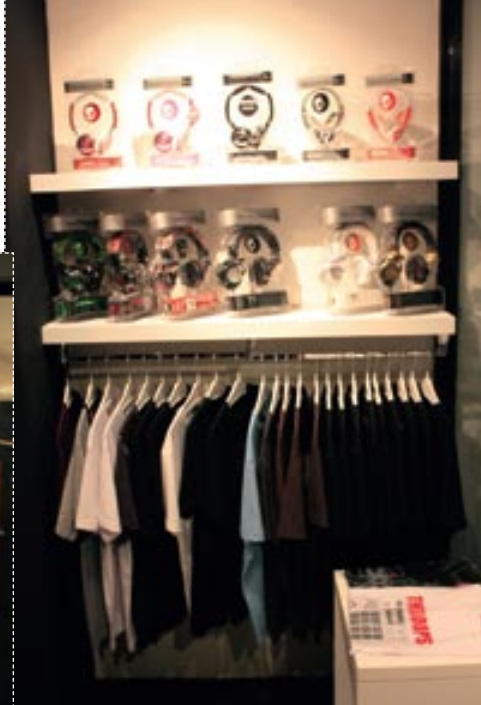
Seorang pria bahkan memberikan pendapat yang cukup keras; "Yes a women should know how to cook. I at this point in my life (if I weren't married) would never date women who couldn't cook. I somehow equate cooking with nurturing. I'm also old fashion believing in some old school values. I just think women of today who can't cook have had really questionable female examples in their life."

Oh no… para Kartini modern bisa menjerit membaca komentar ini. Bagaimana mungkin kemampuan memasak dijadikan indikasi dari kewelasasihan seseorang? Disandingkan dengan kata nurturing yang sungguh punya makna begitu dalam? Apakah berarti para Ibu yang tidak bisa memasak tapi menghabiskan setengah dari hidupnya untuk bekerja kantoran demi bisa mencukupi kebutuhan hidup keluarga punya nilai yang kurang? Apakah berarti mereka tidak merawat dan tidak menumbuhkembangkan keluarga mereka dengan maksimal?

Saya (seperti biasa), cukup plin-plan dalam hal ini. Pasti akan sangat menyenangkan punya istri yang bisa memasak makanan lezat, namun jika diberikan jodoh yang buta soal urusan dapur dan tata boga, saya rasa saya tidak akan terlalu keberatan. Tinggal cari saja pembantu rumah tangga yang bisa melakukannya.

Urusan perut dan lidah selamanya akan jadi sesuatu yang terus dibincangkan. Ini adalah sebuah kebutuhan dan kenikmatan hidup yang tiada tandingannya. Yang jadi pertanyaan sekarang, masihkah menjadi masalah dari mana masakan indah yang kita cecap itu berasal? Jika dimasak oleh pasangan, pembantu atau chef handal di sebuah restoran, akankah panganan itu berubah nilai? Benarkah masakan paling tidak enak yang dibuat oleh pacar akan selalu terasa lebih lezat di lidah karena dibuat dengan penuh kasih sayang? Seperti juga mata, bisakah lidah berdusta saat berhubungan dengan urusan cinta? Setiap orang pasti punya jawabannya.

Saya hanya berusaha untuk jadi orang yang realistis dan menerima dengan lapang dada jika banyak perempuan masa kini yang enggan berurusan dengan perangkat dapur. Itu kan Cuma soal pilihan. Dan saya tidak akan berusaha setengah mati belajar memasak hanya untuk meningkatkan mutu demi bisa memikat hati pasangan. Kalaupun saya ingin bisa memasak, saya mau melakukannya untuk diri saya sendiri dan bukan buat orang lain (ya, saya memang sangat egois).

Oh iya, satu hal lagi.. buat sang selebriti yang menginginkan calon pasangan nan cantik, baik, solehah dan pintar masak, saya hanya bisa mengusulkan: nikahi saja Ny Suharti.

I WANNA BE A DJ!

Bagi Anda yang memiliki hobi pergi ke berbagai macam *party* yang *happening* pastinya sangat dekat dengan musik – musik yang dimainkan oleh para DJ. Menjadi seorang DJ pun susah – susah gampang, selain harus menjaga *mood* dari *crowd* la pun harus berkonsentrasi terhadap alat yang sedang mainkannya. Saat ini profesi sebagai seorang DJ sudah tidak tabu lagi, bahkan saat ini wanita mulai merambah profesi sebagai seorang DJ. Bagi Anda yang mulai tertarik untuk menjadi seorang DJ, tidak ada salahnya Anda mencoba berlatih untuk menjadi DJ di Cubicles DJ School and Store khususnya bagi Anda yang berdomisili di Kota Bandung.

Untuk DJ *course*, Cubicles menyediakan *basic course* yaitu selama 3 bulan selama 48 jam latihan dengan waktu dua kali seminggu ditambah dengan 6 jam *self practice* dan *mix recording*. Sedangkan untuk *advance course* yaitu selama 1 bulan selama 16 jam latihan dengan waktu dua kali seminggu ditambah 4 jam *self practice* dan *mix recording*. Ada juga *electronic music production course* yang dapat mengkombinasikan kreativitas dan teknologi untuk dapat menciptakan musik yang Anda suka dari *basic course*, *intermediate* dan *advance course*. Anda pun dapat memilih *instructors* yang sudah tidak asing lagi namanya seperti Double Dee Advark, Dewo Fame, Odotto Cronik, Didam Advark, Lay Mansion, Flip Embassy dan Dixie 1945 MF. Tidak hanya itu saja, VJ *school* pun ada di sini. Dua studio pun terdapat di Cubicles dengan peralatan lengkap yang bisa di rental, selain itu ada juga produk – produk dari UDG (Ultimate DJ Gear) seperti CD dan DVD *case*, *vinyl bag*, *equipment bag* dan banyak lagi. Salah sau produk yang bisa Anda dapatkan yaitu berbagai *headphone* unik *merk* Skull Candy yang tersedia dengan berbagai *design* dan warna. Bagi Anda yang tertarik, segera arahkan tujuan Anda ke Cubicles DJ School and Store ini! **(KiLLa)** ●

--> Cubicles DJ School and Store. Entrance through Sixthsense, Jl. Ir. H. Juanda No. 111, Dago, Bandung. Tel : (022) 9275 5485. Buka : 10.00 – 02.00 WIB. Email : cubiclesmusic@yahoo.com

NIRVANA FOR SKATERFOLKS

Olahraga *skateboards* yang dimulai pada tahun '50-an di California, Amerika ternyata memang banyak menarik minat para anak muda di seluruh dunia. Bahkan hingga saat ini perkembangan dunia *skateboards* di Tanah Air cukup membanggakan. Banyak nama – nama asal Indonesia yang sudah memenangkan banyak kejuaraan *skateboards* berskala Internasional. Mereka kebanyakan berasal dari kota – kota besar seperti Bandung dan Jakarta. *Booming skateboards* di Kota Bandung diawali sejak adanya *skateparks* di Taman Lalu Lintas, kemudian hadir lagi Buqit Skatepark dan yang terbaru adalah 18th Park. Bagi Anda yang menggemari olahraga ekstrim ini, sedah seharusnya Anda mendatangi *skateshop* yang keren ini.

Heaven Skateshop yang berdiri sejak April tahun 2007 ini menyediakan segala kebutuhan para *skateboarder*. Dari mulai papan, baju, celana, *jacket*, DVD *skate* sampai aksesoris *skateboards* ada di tempat ini. Toko yang baru saja berpindah tempat dari 18th Park ini memiliki *design* toko yang *cozy*, sehingga menjadikan tempat ini sangat nyaman untuk berbelanja. Heaven Skateshop yang juga milik *skateboarder* ternama Firman Boesly, Adymas Haryo serta Mochamad Thofan ini memang memiliki konsep yang berbeda. Selain menyediakan produk – produk untuk para *skateboarder*, Heaven Skateshop juga memberikan *endorsement* untuk *scene skateboards* di Indonesia. Tahun ini, Heaven sudah memiliki 4 *riders* dan juga akan memberikan *endorsement skateboarder* manca negara. *Well*, jika Anda sedang memiliki waktu luang langsung saja arahkan kendaraan Anda ke tempat yang satu ini. *Support your local skateboards scene!* **(KiLLa)** ●

--> Heaven Skateshop. Jl. Trunojoyo No. 15, Bandung. Tel : 0857 2139 9550. Buka : 10.00 - 21.00 WIB.

B A N D U N G

ARTSY SPACEY

Saat ini, seni sudah tidak lagi bisa dipisahkan dari kehidupan manusia terlebih dijaman era modern sekarang sekalipun. Justru dengan berkembangnya teknologi, manusia mulai mencari sesuatu yang lebih alami dan natural demi memenuhi sesuatu yang dirasanya kurang dalam hidupnya. Seni terkadang menjadi pelarian sesaat. Ketika disela-sela kerja kita biasa mendengarkan musik, atau beranjak sebentar ke museum terdekat untuk menyaksikan lukisan-lukisan indah karya seniman lokal maupun internasional, atau mengikuti perkembangan pameran seni fotografi karya anak-anak didik baru Sang fotografer lokal ternama. Kegiatan seperti ini terkadang memberikan Anda nafas sejenak dan memberikan inspirasi dikala Anda sangat membutuhkannya.

Namun, ada cara yang lebih baik lagi jika memang Anda membutuhkan *gateaway* sesaat jika waktu yang Anda punyai begitu luang. Tengoklah sebuah galeri kesenian yang berada didaerah sekitar bukit Dago, Bandung, Jawa Barat ini. Sebuah tempat pameran kesenian yang menghadirkan suasana yang berbeda dengan lainnya. Dimiliki oleh seniman lokal ternama, Drs. Sunaryo, tempat ini diberi nama sesuai dengan namanya, yaitu Selasar Sunaryo Art Space. Terdiri dari beberapa ruang yang biasa dipakai untuk pameran karya-karya seni terbaik, yaitu Ruang A, Ruang B, dan Ruang Sayap serta beberapa area seperti Amphitheater, Bale Handap, Bale Tonggoh (Upper Hall), dan Stone Garden yang biasa digunakan untuk *event*, pameran kesenian, *workshop*, dan lain masih banyak lagi. Jika Anda ingin bermalam, sebuah penginapan mungil bernama Bamboo House tersedia tepat dibelakangnya sebagai kamar yang biasa dipakai untuk menyambut seorang seniman terkenal. Tak hanya itu saja, sebuah resto apik berkesan seperti beranda yang menghadirkan megahnya pemandangan matahari terbenam juga siap memanjakan Anda. Hadir dengan beragam menu nikmatnya serta beberapa pilihan kopi tradisionalnya membuat Anda begitu jatuh cinta dengan tempat ini. Saat tibanya Anda pulang, jangan lupa sempatkan diri untuk membeli sebuah kenang-kenangan khas Selasar Sunaryo Art Space disebuah toko mungil Cinderamata Selasar (Selasar Shop) yang terletak tepat dibawah kafe tersebut. Cukup menyenangkan bukan? Jangan lupa *check-list* agenda liburan Anda ketempat ini selanjutnya. **(feB)** ●

--> Selasar Sunaryo Art Space. Jl. Bukit Pakar Timur No.100, Bandung 40198, Jawa Barat. Tel. (022) 2507939. Fax: (022) 2516508. Buka: 10.00 – 17.00 WIB (Selasa – Minggu), Tutup pada Senin dan Hari Libur Nasional.

ILUSTRATE YOUR STYLE

Mungkin Anda pernah kebingungan saat membuka lemari pakaian Anda dan merasa bosan akan pakaian – pakaian Anda itu. Itu tandanya Anda harus memperbaharui isi lemari pakaian Anda dengan berbelanja pakaian terbaru. Sangat menyenangkan tentunya jika Anda bisa menambah koleksi pakaian maupun aksesoris dengan harga yang terjangkau. Saatnya Anda berkunjung ke butik keren yang satu ini. Lokasi yang strategis di Kota Bandung pun membuat Illustre Boutique mudah dicari.

Sebagian dari Anda mungkin sudah mengenal butik ini karena Illustre sudah berdiri sejak tahun 2002 dan namanya sudah menggema di mana – mana saat masih berlokasi di daerah Setiabudhi, Bandung. Kini Illustre dengan tempat barunya tampil lebih *fresh* dengan konsep *one stop shopping* untuk wanita yang *modern*. Produk yang ada di tempat ini terbilang unik serta eksklusif karena berasal dari buah tangan *designer* lokal dan barang yang berkualitas impor. *Design* interior butik yang mengusung *modern vintage* ini membuat Anda akan semakin terlena berbelanja di sini. Tengok saja *dress - dress* cantik, tas dan sepatu dengan model yang variatif. Tidak lupa aksesoris seperti kalung – kalung unik, gelang, dompet, syal, sepatu dan masih banyak lagi. Barang – barang yang ada di Illustre berasal dari Bangkok, Hongkong dan China. Namun ada beberapa produk dari *designer – designer* lokal seperti Reika *by* Rika, Fragrance *by* Kikichan, Huntingfield *by* Raiki dan Noinoi *by* Yufie. Nah, tunggu apa lagi? Tak ada alasan untuk tidak berbelanja di Illustre Boutique! **(KiLLa)** ●

--> Illustre Boutique. Rangga Point, Jl. Ranggamalela No. 13 – 15, Bandung. Tel: (022) 926 929 29. Buka : 09.00 – 20.00 WIB.

BOX

CAN I HAVE SOME CABE RAWIT?

Anda yang pernah lama tinggal di luar negeri pasti mengerti betapa menyebalkannya saat-saat rindu kampung halaman sewaktu menghadapi musim dingin yang rasanya terlalu panjang. Apalagi saat-saat dimana Anda sampai merasa rela memberikan tangan kanan Anda untuk bisa menikmati masakan khas ibunda (atau si mbok) persis seperti yang dulu setiap hari Anda nikmati. FREE! malah kenal dengan beberapa teman di luar negeri yang bisa saja masih lapar sesudah menyikat sepotong *sandwich*, dan baru bisa kenyang bila perut diisi dengan sepiring nasi hangat.

Untungnya bagi rakyat Indonesia di luar negeri telah bermunculan restaurant-restaurant masakan Indonesia di seluruh dunia. Biarpun mungkin rasanya tak akan pernah bisa menandingi yang bisa Anda dapatkan di Tanah Air, karena harus sedikit mengikuti 'lidah dan perut' orang 'sono', namun sangatlah menolong melepaskan rasa kangen disaat berada di belahan bumi nun jauh dari negara kita tercinta ini.

Bila kebetulan Anda akan mengunjungi kota-kota di bawah ini, silahkan kunjungi tempat-tempat makan berikut di saat-saat krisis *homesick* menyerang!

AMSTERDAM (BELANDA)

- Sie Joe (baca: Si-Yu alias See You!)
Kedai mungil dan super *cozy* ini bisa Anda temukan di tengah kawasan pusat perbelanjaan Amsterdam yang biasanya disebut *Centrum*. Sie Joe sangatlah populer di kalangan rakyat Indonesia yang tinggal disana, begitu pula di kalangan orang Belanda yang tahu bedanya masakan Indonesia yang sedap dari yang biasa saja. Konsep kedai tersebut juga sangat mendekati warung makan di Indonesia, dimana pesanan Anda akan dimasak saat dipesan. Menu osengan yang simpel akan dimasak di belakang *counter* di hadapan Anda, dan yang agak ribet dibuat di dapur mereka yang letaknya di *basement*. Hal ini lumayan spesial karena biasanya kedai-kedai Indonesia disana sudah menyiapkan masakan mereka sebelum dipesan, untuk kemudian dihangatkan di *oven* sebelum dihidangkan. Si Joe juga mendapatkan nilai plus dari FREE! karena menyediakan Teh Botol!
Alamat: Gravenstraat 24a, 1012 NM Amsterdam. Salah satu *side street* dari Nieuwendijk / Kalverstraat, yaitu jalan utama deretan toko-toko di *Centrum* Amsterdam. Tel: +31 (0)20 6241830. Web: www.siejoe.com

SAN FRANCISCO (USA)

- Bamboo Village
Bamboo Village adalah sebuah *family restaurant* yang juga merupakan usaha sebuah keluarga. Atmosfir yang hangat dan bersahabat akan menyambut Anda ketika memasuki tempat ini, ditambah nuansa sejuk yang hadir berkat adanya sebuah *water fountain* dari bambu di dekat pintu masuk. Gokilnya, restaurant ini juga menerima pesanan *delivery* rantangan ke rumah atau kantor Anda! Bamboo Village menyediakan menu yang luar biasa beraneka ragamnya, dari yang simpel seperti Nasi Goreng dan Mie Tek Tek sampai yang ribet, seperti Lontong Cap Gomeh, Pepes Ikan, dan Rendang. Martabak juga tersedia disana, begitu juga Siomay.
Alamat: 3015 Geary Boulevard, San Francisco, CA 94118. Tel: 415-7518006. Web: www.bamboovillagesf.com

- Indonesia
Satu Indonesian restaurant lagi bisa FREE! rekomendasikan untuk Anda yang berencana pergi ke San Francisco. Namanya sangat mudah diingat, tinggal mengingat makanan dari negara mana saja yang dihidangkan. *Yes, it's* Indonesia. Restaurant yang bentuknya kedai kecil ini menyediakan berbagai makanan Indonesia yang lumayan banyak ragamnya. Dengan *service* yang ramah dan cepat, lezatnya masakan yang disajikan, serta harga-harganya yang termasuk *reasonable*, Indonesia telah mendapatkan reputasi yang baik di kalangan komunitas Indonesia disana. Jadi, bila Anda kangen Indonesia, kunjungi saja Indonesia!
Alamat: 678-680 Post Street, San Francisco, CA. Tel: 415-4744026

NEW YORK (USA)

- Minangasli / Minang Asli
Restaurant Indonesia seperti ini lumayan langka di New York, bila dilihat dari berbagai *dish*-nya yang lumayan '*unfriendly*' untuk perut orang asing, seperti Ayam Goreng Sambel Ijo, Ikan Balado, dan tentunya, Rendang. Namun ternyata, dengan semakin populernya globalisasi dan semakin beraninya rakyat Amerika mencoba aneka ragam makanan asing, restaurant ini telah menjadi salah satu favorit disana. Sampai direkomendasikan oleh The New York Times. Apalagi melihat harga-harganya yang murah meriah.
Alamat: 86-10 Whitney Ave. (Macnish St.), Elmhurst, Queens, NY. Tel: 718-4298207.

TOKYO (JAPAN)

- Ayung Teras
Dengan suasana yang 'Bali banget', Ayung Teras sudah selama 12 tahun menjadi salah satu restaurant Indonesia terpopuler di Tokyo. Pemiliknya yang orang Jepang ternyata dulunya lama menetap di Bali dan membuka Ayung Teras di kawasan Shibuya untuk menyediakan sebuah tempat dimana orang bisa menikmati masakan Indonesia sambil merasakan bagai berada di Pulau Dewata. Bir Bintang dan Bali Hai pun juga tersedia disana! Bagi orang Indonesia, rasa makanan di restaurant ini mungkin agak '*unauthentic*' karena memang telah disesuaikan untuk 'lidah' Jepang.
Alamat: Le Quartier Sakuragaoka 1F, 20-12 Sakuragaoka, Shibuya-ku, Tokyo. Tel: 03-54589099. Web: www.ayungteras.com

STRIKE A POSE!

by shane

Dalam jangka waktu seabad ini, para fotografer dalam dunia *fashion* telah 'berkembang' statusnya dari juru portret sampai *media celebrity*. Namun, biarpun para fotografer dan *image* mereka mungkin telah berubah, *fashion photography* masih tetap berdasarkan sebuah fakta bahwa sesuatu bisa saja jauh lebih menarik dalam sebuah foto daripada di kehidupan nyata.

The Beginning...

Baron Adolphe de Meyer kemungkinan besar adalah fotografer *fashion* pertama yang ditugaskan memotret untuk majalah Vogue pada tahun 1913. Awalnya fotografi *fashion* adalah foto-foto dari bangsawan, aktris, dan putri-putri kerajaan yang memakai busana mereka sendiri. (Foto 1, karya de Meyer, 1919)
Pada tahun 1920-an barulah fotografi menggantikan ilustrasi dalam majalah *fashion*. Kebanyakan foto *fashion* diambil dalam studio-studio foto, karena mengambil foto di lokasi masih tidak praktis dengan peralatan foto jaman dulu. Sementara itu, majalah-majalah *fashion* mulai bertambah banyak. Kemudian, dengan terciptanya kamera *hand held* dan film dengan kecepatan (ISO) tinggi, lokasi pemotretan meluas keluar studio. Sementara itu, *fashion photography* telah menjadi sebuah *genre* dalam dunia kesenian. Pergerakan *Surrealism* juga berpengaruh besar dalam perkembangan fotografi *fashion*, yang mengakibatkan perubahan dari gaya klasikal ke *surrealism*. Para fotografer mulai bereksperimen dalam proses pencucian dan percetakan, yang hasilnya berupa campuran antara seni kontemporer dan *fashion*. (Foto 2, karya Man Ray, 1931)

1950s

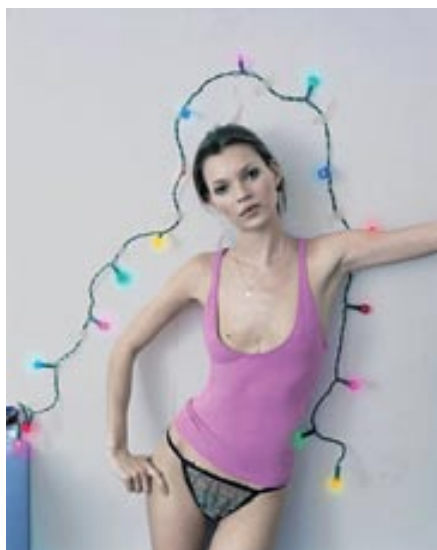
Semasa perang, pembaca majalah-majalah bertambah. *Fashion* menjadi lebih realistis dan praktis, memaksa semua untuk berusaha hidup 'seadanya'. Erwin Blumenfeld menjadi pionir pengguna kamera Hasselblad terbaru, dengan lensa *wide-angle* yang memungkinkan permainan dalam *angle* dan komposisi baru. (Foto 3, karya Blumenfeld, 1939).
Pada tahun 1947 terjadilah sebuah revolusi dalam *fashion*, yang disebabkan oleh hadirnya *The New Look* oleh Dior. Busana kerja yang konservatif digantikan oleh *fashion* yang sangat feminin dan *extravagant*. *The New Look* menjadi simbol kebangkitan, harapan, dan masa depan masyarakat di jaman *post-war* tersebut. *Glamour is back*!
Ketika tahun 1950-an datang, industri *fashion ready-to-wear* yang sedang *booming* membantu terjadinya perluasan dari *elitism* ke *mass market*. Fotografer seperti Clifford Coffin, yang telah berhasil mengadaptasikan *dentists* Ring Light dalam *fashion photography*, meliput koleksi *fashion* dari Paris untuk pembaca majalah *fashion*. Koran-koran mulai memuat kolom *fashion*, dan para model mulai menjadi *icon-icon* kecantikan. (Foto 4, Coffin, 1954)

1960s & 1970s

Era *The 60s* adalah era terjadinya perubahan-perubahan besar dalam dunia, begitu juga di dunia *fashion* dan *fashion photography*. Unsur *sex* membombardir industri ini dan perkembangan kamera S.L.R telah membantu pemotretan dan pendekatan yang lebih rileks dan realistis terhadap *fashion* dan model-model. Di Inggris muncullah '*The Terrible Three*', yaitu: David Bailey, Terrence Donovan, dan Bob Richardson. Ketiga fotografer ini mengeksploitasikan spontanitas dan *sex* melalui fotografi *fashion* dan menjadi *superstars* karena hal itu.
Setelah masa-masa ekstrim dalam *fashion* di era '60-an, era '70-an terasa jauh lebih realistis. Perubahan sosial, terutama bagi kaum wanita, terlihat dengan hadirnya beberapa fotografer *fashion* wanita seperti Eve Arnold, Deborah Tuberville, dan Sarah Moon. (Foto 5, karya Arnold)
Beberapa image terkuat di era ini datang dari Helmut Newton, yang memberikan nuansa eksotis, *strong*, dan menampilkan wanita-wanita 'kuat' namun tetap feminin. (Foto 6, karya Newton, 1975)

After That...

Hedonism terjadi dalam era '80-an. Industri fashion meledak menjadi industri global consumer. Lalu industri periklanan meroket. Sementara itu, para fotografer fashion memegang peranan penting dalam memberikan 'umpan' untuk pasar fashion. Selain model wanita, pin up boys pun menjadi icon dalam industri periklanan, berkat foto-foto oleh Bruce Webber. (Foto 7, karya Webber)
Majalah-majalah baru seperti The Face, I-D, dsb, menampilkan konsep fotografi fashion yang unconventional, merevolusionerkan style dari industri ini.
Era '90-an menampilkan minimalism, grunge, dan images yang lebih dekat dengan realita, ditambah sedikit attitude. (Foto 8, Foto 9)
Namun, perkembangan dalam Haute Couture design oleh John Galliano dan Versace masih dengan anggun terfoto oleh Richard Avedon dan Steven Meisel. (Foto 10, Avedon, Foto 11, Meisel)
Seiring dengan kemajuan teknologi, digital imagery semakin sering dipakai dalam *fashion photography*. (Foto 12, karya David La Chapelle)

Di abad ke-21 ini, sepertinya peranan seorang *fashion* fotografer dalam industri *fashion* semakin dihargai, membuat mereka menjadi *icon-icon* dalam dunia *fashion*. Biarpun telah terjadi perubahan-perubahan besar dalam industri ini, yang masih tetap sama adalah fakta bahwa wanita cantik, busana menarik, dan fotografer yang super *talented* membuat sebuah kombinasi yang *powerful*.

FARAH QUINN

Ketertarikannya dengan dunia kuliner dimulai ketika menginjak dapur rumahnya. Kini Farah memiliki ambisi untuk memperkenalkan masakan Indonesia yang terkena sentuhannya agar dikenal lebih luas di dunia.

Apa yang melatar belakangi diri lo hingga tertarik dengan dunia kuliner seperti itu?
Selain suka makan, gue tertarik dengan dunia ini karena menurut gue seru aja bisa bikin yang unik-unik dan lucu-lucu. Gue mulai tertarik dengan dunia ini juga karena suka melihat Ibu dan Nenek gue membuat kue di dapur dan gue mulai suka bantu-bantu juga saat itu.

Sejauh mana sih lo benar-benar serius di dunia ini?
Kalau serius sih sejak kecil, waktu Ibu gue ikut kursus masak, gue juga ikutan kursus itu, tetapi gue lebih ke yang merhatiin bagaimana proses pembuatannya hingga selesai dan bisa layak untuk dimakan. Setiap gue datang gue benar-benar sangat antusias dalam memperhatikan apa yang akan di buat.

Lo lebih masakan seperti apa untuk dibuat?
Jujur pada awalnya gue sangat tertarik dengan *pastry*, karena cukup menarik melihatnya.

Apakah *background* pendidikan lo juga kuliner?
Awalnya gue kuliah ambil jurusan *finance* di Amerika, setelah lulus gue masih merasa kalau dunia gue itu di kuliner dan gue benar-benar sangat penasaran dengan dunia itu. Akhirnya setelah kuliah *finance* gue selesai, baru gue ambil lagi jurusan kuliner.

Di sana apakah lo hanya belajar pastry saja?
Enggak juga sih, sebagai seorang Chef kita harus bisa menguasai beberapa jenis masakan dong pastinya. Jadi pada awalnya gue memang mengambil jurusan *pastry*, tetapi sekarang ini gue bisa apa saja.

Mengapa lo sampai mengambil kuliner di Amerika?
Pada saat itu di Indonesia sendiri belum seperti sekarang yang telah banyak sekolah atau kursus kuliner makanya gue putuskan ambil di Amerika. Kalau ditanya kenapa enggak sejak awal gue ambil kuliner, karena pada saat itu dunia koki belum seperti sekarang dan banyak orang tua yang enggak rela kalau anaknya kuliah jauh-jauh ke luar negeri cuma menjadi seorang koki.

Sejauh mana sih dunia kuliner dan koki pada saat lo waktu itu?
Pada saat gue kuliah, mungkin di Indonesia belum seperti sekarang ini, masih banyak banget yang menganggap remeh dunia ini. Sedangkan di Amerika, dunia ini benar-benar sangat dihargai dan gue merasa sangat nyaman dengan dunia ini, apa lagi kalau gue bisa menghasilkan sebuah makanan atau masakan bagi keluarga dan orang lain. Begitu gue balik lagi ke Indonesia, barulah dunia kuliner di sini benar-benar berkembang pesat.

Apakah pembuktian yang lo lakukan setelah lo selesai dengan pendidikan kuliner lo?
Disana gue punya restoran dan gue benar-benar senang akan semua itu. Kalau untuk jenis masakan gue gak mau bilang gue bisa membuktikan apa, karena sebagai Chef lo harus bisa menciptakan berbagai menu yang menarik dan menurut gue itu bukan pembuktian tetapi memang sudah seharusnya.

Kapan lo pertama kali memasak?
Seperti yang gue bilang tadi, sejak kecil gue sudah suka dengan dunia ini, pada saat kecil gue mungkin hanya bisa membuat agar-agar saja.

Kalau masakan yang lo buat setelah lo menjadi profesional seperti saat ini apa?
Wah, gue lupa aja yang pernah gue buat, gue udah banyak banget masak, jadi gue suka lupa.

Sebagai seorang Chef, apakah lo juga sering melakukan eksperimen dalam masakan-masakan lo?
Pastinya, cuma gue selalu melakukan eksperimen bagi diri gue sendiri, bukan untuk orang lain. Sebisa muungkin gue harus melakukan berbagai macam eksperimen untuk menghasilkan sesuatu yang baru yang tidak monoton.

Adakah perbedaan ketika lo memasak benar-benar menjadi Chef dibandingkan dengan lo menjadi Chef di sebuah TV show?
Pastinya berbeda, yang kita lihat di TV show itu benr-benar hanya yang mudah-mudah saja yang dapat dilakukan oleh siapa saja. Sedangkan yang sebenarnya itu benar-benar ribet, peralatan yang digunakan juga jauh berbeda, kalau di TV show itu yang minimalis, sedangkan yang sebenarnya benar-benar sangat repot tapi menyenangkan.

Apakah hasil karya lo yang benar-benar kerja keras lo?
Semua yang gue buat itu benar-benar maksimal, namun ada satu yang benar-benar menarik. Ketika gue membuat sebuah kue yang berbentuk bantal yang diatasnya gue letakan hiasan berbentuk sepatu. *Cake* itu gue buat untuk sebuah properti foto dan semua bahan yan gue gunakan dari gula-gula.

Setelah menjadi seperti sekarang ini, bagaimana lo melihat sebuah masakan?
Gue tetap suka dengan berbagai macam masakan, baik luar negeri atau pun dalam negeri. Kalau dalam negeri gue suka banget sama Pempek, Karedok dan Ayam bakar, sedangkan luar negeri gue suka Western, India, Maroko dan Middle Eastern. Tetapi ketika gue sedang makan, sekarang ini gue lebih merhatikan apa yang ada di dalam masakan itu, apa yang baik untuk di konsumsi apa yang tidak.

Apa harapan lo dengan *local food* saat ini?
Mudah-mudahan bisa berkembang dengan sangat baik, karena menurut gue jika makanan asli Indonesia bisa dikenal di dunia, maka secara enggak langsung nama Indonesia juga akan terkenal. Makanya gue sangat sedih ketika gue membuat masakan Indonesia yang gue berikan sentuhan sedikit dari luar, orang awam malah menghina. Itu sebenarnya merupakan sebuah usaha yang gue lakukan untuk membuat makanan asli kita familiar di kalangan luar Indonesia dan akan memajukan Indonesia.

Kenapa lo begitu semangat untuk memajukan *local food* Indonesia?
Karena menurut gue cita rasa masakan kita enggak kalah sama masakah dari negara yang lain, kalau masakan Thailand cukup dikenal, kenapa kita enggak bisa seperti itu.

Bagaimana pendapat lo tentang *local food*?
Sebuah masakan yang kaya akan rasa, *fantastic flavour,* memang sih terkadang makan Indonesia tidak begitu menyehatkan, cuma tetap aja gue suka banget.

Apa impian lo sekarang ini?
Pastinya gue ingin banget punya restoran, ingin punya acara TV sendiri yang skalanya internasional, terus ingin banget bikin buku. Itu semua adalah cita-cita gue sejak lama.

BURGERKILL

Burgerkill, sebuah nama yang sudah tidak perlu diragukan lagi akan kualitas serta eksistensinya di *scene* musik metal Tanah Air. Band asal Bandung ini 'blak – blakan' menceritakan kepada FREE! tentang *tour* mereka yang bertajuk "Western Australia Tour 2009" bulan Februari lalu, juga tentang *scene metal* dan industri musik Indonesia saat ini. **(KiLLa)**

Tolong ceritain gimana awalnya kalian bisa *tour* ke Australia?
Bulan Agustus 2008 lalu, album ketiga kami "Beyond Coma and Despair" resmi dirilis dan beredar di seluruh Australia atas kerjasama label kami Revolt! Records dengan Xenophobic Distributions. Sejak itu respon komunitas metal di Australia mulai terasa, beberapa lagu kami mulai menjadi *high rating* di beberapa stasiun radio metal disana dan berhasil masuk *chart* bersama band-band metal internasional lainnya. Video klip *single* pertama kami "Shadow Of Sorrow" juga mulai sering diputar di RAGE TV, sebuah *channel* TV musik *rock* yang disiarkan secara nasional. Hal tersebut *lah* yang menjadi pertimbangan pihak Xenophobic Distribution untuk membawa Burgerkill ke Australia.

Berapa lama & berapa kota?
Tadinya kita akan tour di tujuh kota di bagian barat Australia, namun karena sesuatu hal yang tidak bisa dipenuhi dengan terpaksa tiga *show* terpaksa dibatalkan. Diantaranya *show* di Mandurah dan Bunbury, jadi minggu pertama dari tiga minggu yang dijadwalkan kami isi dengan kegiatan *promo* radio - radio dan media cetak.

Bagaimana animo *crowd* disana melihat kalian tampil?
Animo para *metalhead* disana sangat baik, banyak sekali respon positif yang datang setelah mereka menyaksikan pertunjukan kami. Bahkan waktu pertama kali kami diajak berkunjung ke sebuah bar tempat para *metalhead* lokal berkumpul, kami sempat terkejut melihat beberapa dari mereka telah memiliki *tattoo* bergambarkan *logo* Burgerkill atau judul lagu Burgerkill. Senang sekali rasanya karya kami bisa diterima dengan baik di sana.

Apakah Ada perbedaan antara *crowd* di Indonesia dan *crowd* di Australia?
Sebetulnya secara perilaku tidak berbeda dengan di Indonesia, semua ekspresif dan antusias. Hanya saja para *metalhead* di sana lebih bersahabat dan tidak peduli dari mana kami berasal. Pokoknya sesama *metalhead* sangat dihargai di sana, karena itu *lah scene* musik Australia barat sangat disegani di seluruh Australia. Selain itu mereka sangat detail, kritis dan lugas dalam mengungkapkan sesuatu yang mereka suka atau tidak suka.

Ada kejadian yang seru selama kalian di tour di Australia?
Banyak sekali kejadian - kejadian lucu selama disana, mulai dari *shock culture* yang aneh – aneh. Ada kejadian juga kita di palak orang Aborigin. Memang kadang - kadang perbedaan budaya yang *significant* sering menjebak dan membuat kita terlihat bodoh.

Sebutkan perbedaan yang kalian lihat dalam hal pengadaan gigs di sana?
Cukup banyak perbedaan yang mencolok, diantaranya setiap *show* yang diadakan disana pihak panitia hanya menyediakan panggung dan *sound system* saja tanpa ada satu pun *backline* yang disediakan. Jadi mulai dari *amplifier*, *instrument*, *drums*, dan lain sebagainya harus kita bawa sendiri. Berbeda dengan disini dimana kita biasa dimanjakan dengan budaya main band bawa badan saja, kasarnya cukup dengan bawa gitar dan *bass* kita sudah bisa manggung.

Pengalaman yang paling berkesan saat Burgerkill manggung di Australia?
Waktu kami bermain di Soundwave Festival, dari 10 band yang akan main di *stage* bersama kami tidak ada satu pun *band* yang mendapat fasilitas lebih. Semuanya pukul rata, mereka tidak peduli mau nama sebesar Lamb Of God atau In Flames semuanya mendapat perlakuan yang sama dengan pengisi acara lainnya. Tidak ada *soundcheck*, tidak ada *equipment* khusus dan hanya mendapat durasi *show* yang sama yaitu 30 menit. Tidak ada perlakuan istimewa bagi siapa pun. *So this is the real war, this is the real battle field. Kill or be killed!*

Ada hal yang ingin kalian terapkan untuk *scene* metal Indonesia khususnya di Bandung setelah kalian *performance* di Australia?
Ada satu hal penting yang ingin kami terapkan disini, tentunya hal ini jarang dimiliki oleh para musisi Indonesia khususnya yaitu 'disiplin' di segala hal. Semua musisi yang kami temui disana benar - benar sadar akan aturan dan semua hal yang mereka kerjakan penuh dengan persiapan, baik dari *equipment* yang dibawa hingga pengaturan waktu yang benar – benar *on time*. Contohnya tidak ada seorangpun yang terlambat dari berbagai jadwal kegiatan yang akan mereka lakukan, semua pelaku industri musik disana sangat menghargai satu sama lainnya hingga mereka sangat takut untuk merugikan dan dirugikan walaupun hanya urusan waktu. Tidak seperti disini semuanya bisa berubah seenaknya dan semaunya sendiri terlebih bagi mereka yang sudah merasa besar dan hebat. *Fuck them!* Mungkin ini menjadi salah satu faktor kenapa *scene* musik di sana jauh lebih berkembang dibanding di sini.

Apa rencana ke depan Burgerkill di tahun ini?
Rencananya mulai tanggal 15 - 25 Mei 2009 kami akan bekerjasama dengan beberapa teman kami di Malaysia untuk melakukan rangkaian "South East Asia Tour" dan mengunjungi beberapa kota di Malaysia dan Singapura. Setelah itu kembali ke studio untuk melanjutkan proyek album ke empat yang rencananya akan kami rilis akhir tahun ini. Jadi, segala bentuk dukungan dan doa sangat kami harapkan dari semua teman – teman. Semoga semuanya berjalan baik tanpa ada kendala yang berarti.

Sudah seberapa jauh proses pembuatan album ke empat ini?
Sejauh ini kami masih disibukan dengan menggarap materi , sudah hampir 60% *lah*. Materinya juga sedikit berbeda dengan "Beyond Coma And Despair", *more brutal and more heavier than before!*

Jelaskan pandangan Burgerkill tentang scene metal di Bandung!
Scene metal di Bandung saat ini dalam kondisi mati suri, selepas kejadian 'berdarah' di AACC yang berimbas sulitnya perijinan acara - acara yang akhirnya sangat mempengaruhi daya kreatifitas teman - teman di komunitas. Menurunnya jumlah rilisan juga menjadi tolak ukur melemahnya *scene* musik metal di Bandung. Mudah - mudahan saja hal ini tidak menimpa kota - kota lainnya di Indonesia. Kami cuma bisa berdoa semoga hal ini tidak berlangsung lama dan bisa kembali seperti semula lagi.

Bagaimana pandangan Burgerkill terhadap kualitas *scene* musik metal di Indonesia saat ini?
Jujur saja kualitas *scene* musik metal Indonesia sudah sangat bisa disejajarkan dengan mereka - mereka yang berasal dari Amerika ataupun Eropa. Sangat disayangkan apabila spirit komunitas ini tidak dipelihara dengan baik.

Pandangan kalian terhadap industri musik Indonesia sekarang ini?
Kami melihat industri musik Indonesia sekarang sudah seperti melihat menu restoran *fast food*, Ada paket A, paket B, dan paket C. Semuanya sama hanya dibedakan isinya saja. Jarang sekali kami temukan karya - karya berkualitas dan memiliki ciri seperti dulu, mereka hanya *copy paste* dari apa yang sedang ramai di pasaran dan tidak lagi memikirkan nilai estetis sebuah karya baik secara materi dan *packaging* nya. Khususnya industri musik pop yang semakin hari semakin menyedihkan. Tapi mau bilang apa lagi, *toh* para *elite* di industri musik juga sudah tidak peduli akan hal itu. Belum lagi ditambah pembajakan yang terus menjamur. Kalau saja semua pelaku bisnis di industri ini sadar akan hal tersebut pasti dan mau ikut andil dalam mengembangkan segala jenis musik yang ada, pasti dengan sendirinya kondisi musik di Indonesia akan berangsur membaik. Tentunya hal ini akan berimbas kepada membaiknya kondisi ekonomi setiap pelakunya.

Setelah lama berdiri, apakah musik Burgerkill akan tetap seperti ini?
Metal for life man! That's it! Apapun jenis musik yang akan kami aduk dalam formula Burgerkill akan tetap terdengar seperti Burgerkill.

Obsesi kalian yang belum tercapai hingga saat ini?
Hanya ada satu obsesi yang selalu menjadi target kami yaitu bisa terus kumpul bersama dan tidak berhenti untuk membuat sesuatu yang baru yang belum pernah kita kerjakan sebelumnya. Harapan kami nantinya Burgerkill tidak hanya menjadi sebuah band tapi juga bisa menjadi sebuah komunitas yang berisikan orang-orang kreatif di bidang apapun yang berkaitan dengan Burgerkill.

Kalau kalian harus mengganti nama band kalian dengan bahasa Indonesia, kalian akan menggantinya dengan nama.......
Sumur Ajaib

GREAT 'COCA-COLA' TASTE zero SUGAR™

KEBIJAKAN

Semua keterangan di atas berdasarkan hasil kunjungan tim Free! Magazine. Tanpa sepengetahuan pihak restoran, cafe, dan bar. Opini yang tertera di sini adalah obyektif atas apa yang dirasakan saat reporter berada di tempat tersebut. Harga yang tercantum berdasarkan harga yang tertera di dalam menu dan dihitung untuk 1 jenis makanan utama dan 1 minuman ringan.

--> SYMBOLS
- Reservations recommended
- Dress Requirements
- Live Music
- DJ Performance
- Noisy

--> PRICE GUIDE
- $ Under Rp. 50.000,-
- $$ Rp. 50.000 - 100.000,-
- $$$ Rp. 100.000 - 150.000,-
- $$$$ Rp. 150.000 and up

--> RATINGS
- ★ Forget it
- ★ ★ Only if you'are stuck in the neighbourhood
- ★ ★ ★ A 'Must-Try'!
- ★ ★ ★ ★ More than great. Tell your friends!
- ★ ★ ★ ★ ★ Not to be missed

--> CREDIT CARDS
- Accept Credit card
- Don't Accept Credit Card

DINING

I LOVE LOCAL FOOD

Edisi kali ini, Free! akan mengajak Anda mengenal beragam makanan lokal khas Indonesia. Tidak perlu jauh-jauh ke tempat asalnya langsung, semua resto tradisional ini tersebar di kota Jakarta. Enjoy! (feB)

AYAM BETUTU KHAS GILIMANUK BALI

Sesuai dengan namanya, Ayam Betutu memang merupakan salah satu makanan khas Bali yang perlu Anda cicipi. Namun tak perlu khawatir, karena Anda tidak perlu lagi ke Pulau Dewata untuk menyantapnya. Kini telah hadir resto Ayam Betutu dibilangan Jakarta Selatan, tepatnya di Kebayoran Baru. Tidak mungkin Anda lewatkan begitu saja resto ini karena ia memiliki lambang yang cukup lucu dan menghibur. Icon pelawak asal Bali yang sangat terkenal disana bernama Dadap dipolesi dengan make up unik lalu dikombinasikan dengan badan ayam. Membayangkannya saja sudah cukup menggelitik bukan?

Tak hanya lambangnya saja yang menarik. Tiba ditempat ini, Anda akan merasakan aroma terapi khas Bali yang sangat kental mengisi ruang. Setelah buka menu, beberapa pilihan potongan Ayam Betutu mulai dari ukuran 1 ekor, ½ ekor, hingga ¼ ekor bisa Anda pilih sesuai porsi. Harganya tentu beda-beda. Soal rasa, Ayam yang didatangkan langsung dari peternakan Bali ini memiliki cita rasa asin, gurih dan pedas sekaligus saat ditiba dilidah Anda. Kuah berwarna kuning kehijauan yang kental membuat Anda ingin menambahkan porsi nasi Anda. Disajikan berikut dengan Kacang Goreng, Sambal Matah, dan Sayur Plecin, yaitu tumisan sayur kangkung membuat Ayam ini memang patut diberikan 2 jempol.

Tak hanya Ayam saja yang hadir menghiasi buku menu diresto ini. Terdapat pula Bebek Betutu yang dimasak menyerupai Ayam Betutu, Nasi Campur Bali, Sate Lilit, dan pilihan menu penutup seperti Creepe Apel, Vanilla Iced Lassi dan Es Teh Manis segar yang rasanya cukup unik.

Harga:
Ayam Betutu
1 Ekor – Rp. 65.000,-
½ Ekor – Rp. 35.000,-
¼ Ekor – Rp. 18.000,-
--> Jl. Wolter Monginsidi No. 63A Tel.(021) 7233245 Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Buka: 10.00 – 22.00 WIB.

NASI BEBEK GINYO

Anda penggemar Bebek Goreng? Mungkin tempat ini bisa jadi alternatif petualangan kuliner Anda berikutnya. Tempat yang buka sejak bulan Mei 2007 lalu ini cukup digandrungi oleh kaum muda dan memang menjanjikan suasana yang menyenangkan. Terletak diantara beberapa distro yang cukup *hip* di bilangan Tebet, Jakarta Selatan, tak mengherankan jika resto ini terlihat penuh sesak dihari *weekend* oleh para ABG selesai *hunting* berbelanja busana disekitarnya dan menikmati sepiring Nasi Bebek mereka. Memang banyak sekali yang menjadikan resto ini sebagai tempat kongkow anak jaman sekarang. Namun bukan karena itu saja, pilihan menu Bebek yang cukup bervariatif bisa Anda pilih langsung melalui sistem self service. Begitu sampai, sebuah etalase yang menyajikan deretan pilihan menu Bebek mulai dari Bebek Goreng Kering, Bebek Kremes, Bebek Sambal Balado, Bebek Sambal Ijo, dan Bebek Bakar bisa langsung taruh diatas piring Anda. Terdapat juga menu tambahan lainnya seperti, Tempe Goreng, Tahu Goreng, Lalapan, dan masih banyak lagi.

Bingung untuk menentukan Bebek mana yang terbaik? **Free!** menganjurkan untuk Anda mencoba Bebek Bakar yang gurih atau Bebek Sambal Ijonya yang mungkin terlihat begitu pedas namun sebenarnya tidak. Rasanya yang *crispy* dan dagingnya yang sedikit terasa manis dan pedas akan cocok ditemani oleh pedasnya sambal mangga. Untuk penutup, segarkan mulut Anda dengan Es Cendol atau Es Leci yang sungguh menggoda lidah. Harga yang ditawarkan tergolong relatif murah. Mulai dari Rp. 4000,- hingga Rp. 17.500,- Anda bisa menikmati berbagai menu istimewa disini.

Harga :
Bebek Goreng Kering – Rp. 17.500,-
Bebek Kremes – Rp. 17.500,-
Bebek Sambal Balado – Rp. 17.500,-
Bebek Sambal Ijo – Rp. 17.500,-
Bebek Bakar – Rp. 17.500,-
--> Jl. Tebet Utara Dalam No.12, Jakarta Selatan. Tel. (021) 8292343. Buka: 11.00 – 22.00 WIB (Senin – Jumat), 11.00 – 23.00 WIB (Sabtu – Minggu).

MAMINK DAENG TATA – 'RIBS & KONRO

Terletak dijalan besar Casablanca tempat ini memang sedikit mencolok apabila Anda melewatinya. S Makanan Khas Makasar merupakan andalannya. Yang paling dijagokan tentunya adalah Iga Bakar atau yang disebut juga dengan Tata 'Ribs. Begitu Anda selesai memesan, harum iga bakar langsung menyeruak seluruh ruangan yang sangat menggiurkan lidah. Tiba dimeja, Iga Bakar akan ditemani dengan 2 bumbu inti, yaitu Konro dan Coto. Keduanya memiliki rasa yang sama-sama enak. Konro yang nampak seperti bumbu kacang sate atau Coto yang merupakan kuah asin tanpa santan bebas Anda tentukan yang mana favorit Anda. Saat menikmati Iga Bakar ini, jangan sungkan-sungkan untuk menggunakan kedua tangan Anda sekaligus, karena disitulah menambah kenikmatannya.

Selain Iga Bakar, resto yang menyediakan fasilitas Free Wi-Fi ini juga menghadirkan pilihan menu Ikan Rica-rica, goreng, ataupun dibakar. Lainnya, Ifumi Mamink, Burasa atau Ketupat, Coto 'Daeng Tata', Sop Sodara Da'eng Tata', bahkan ota'-ota' siap disajikan dihadapan Anda. Setelah makan berat, tutuplah dengan Es Kacang Merah, Es Mamink atau pilihan aneka juice, seperti Sirsak, Belimbing, Tomat, dan Strawberry yang akan menghilangkan dahaga.

Harga:
Iga Bakar (Tata 'Ribs) – Rp. 29.000,-
Es Mamink – Rp. 14.000,-
--> Jl. KH. Abdullah Syafiie 33 Tebe Casablanca, Jakarta Selatan. Tel. (021) 8317777. Buka: 09.00 – 21.00 WIB. Jl. Soepono Arteri Permata Hijau 25 Simprug, Jakarta Selatan. Tel. (021)70170000. Jl Pejaten Raya Gd. Graha Pejaten, Jakarta Selatan. Tel. (021) 7990008. Jl. Dr. Setiabudi 153, Bandung. Tel. (022) 2017019.

OMAH SENDOK

Anda masih *familiar* mendengar makanan bernama Soto Tangkar? Ya, memang makanan ini sudah tergolong jarang bisa ditemui. Namun **Free!** telah menemukan sebuah resto yang tetap menjaga nilai keoriginalitasannya dan masih sesuai dengan resep nenek moyang. Tepatnya di Resto Omah Sendok dimana Anda dapat menemukan kelezatan Soto yang rupanya hampir mirip dengan Sop Buntut. Terletak di Jalan Empu Sendok, Jakarta Selatan resto ini memiliki suasana yang sangat nyaman. Rumah pribadi yang disulap menjadi resto berikut halaman dengan kolam renang yang berada dibelakangnya tentu memberikan pemandangan yang tentram. Resto ini memang diperuntukan acara bertema *garden party*.

Selain Soto Tangkarnya, jangan ketinggalan untuk mencicipi Bistik Jawa istimewa yang memiliki saus lada hitam yang cukup *medok* dimulut. Menutup dengan yang manis, manjakan lidah Anda dengan dessert khas Indonesia seperti Pisang Karamel dan Es Dawet berisi buah nangka dengan kuah santan dan gula jawa.

Harga:
Soto Tangkar : Rp. 35.000,++
--> Jl. Empu Sendok No. 45, Jakarta 12110. Tel. (021) 5214531. Buka : 10.00 – 22.00 WIB (weekdays), 10.00 – 23.00 WIB (weekends).

WARUNG ANGLO

Konsep rumah makan bergaya tradisional Jawa saat ini semakin marak. Namun tempat ini memiliki keunikan tersendiri yang menghadirkan jenis menu khas Jawa yang lebih inovatif. Bagi para pecinta makanan rumah, kehadiran rumah makan bergaya tradisional seperti ini memberikan rasa kangen akan kampung halaman. Tiba pada menunya, sebut saja Ayam Pedes Cabe Rawit dan Oseng Koyor Pete merupakan makanan andalan Warung Anglo ini. Buat yang suka tantangan akan pedas, cicipilah Sambal Bledek berisi sambal ulek dengan udang yang memiliki rasa asin dan pedas luar biasa. Sayur Jipang Krecek pun juga patut dijajaki yang berisikan labu siam, krecek dan tahu. Sebagai penyegar santap makan, pilihlah Es Sendang Pancuran yang lebih dikenal sebagai Es Campur, dan Es Kangenan yang berisikan kelapa muda, selasih, cincau hitam, dan air lemon yang memberikan rasa kecut manis pada lidah Anda. Terasa kangen kampung halaman bukan? Tidak perlu jauh-jauh, cukup datang ke bilangan Blok M Bulungan, Jakarta Selatan dimana resto ini memiliki *billboard* yang cukup besar.

Harga:
Ayam Pedas Cabe Rawit - Rp. 25.000,++
Sayur Jipang Krecek - Rp. 15.000,++
Es Kangenan - Rp. 20.000,++
--> Jl. Bulungan 26 Kebayoran, Jakarta Selatan. Tel. (021) 7220891. Buka : 10.00 – 22.00 WIB.

INTERNATIONAL

INIKO TOYS CAFE (NEW) $$ ★★★
An entertainment dining place. Display diorama yang dibuat dari *action figure* membuat Anda serasa berada di museum mainan. *They also served good food.*
--> Jl. Gunawarman No.11A Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Tel. (021) 7220267. Buka: 11.00 - 22.00 WIB (weekdays), 11.00 - 02.00 WIB (weekend)

PANCIOUS (NEW) $$ ★★★★
Gerai ketiga terbaru dari Pancious ini hadir untuk memanjakan pecinta pancake dan *waffle* dengan pilihan topping *savoury* dan *sweet* yang begitu menggiurkan.
--> Plaza Indonesia Level 5 Unit E06-E08, Jl. M.H Thamrin Kav. 28-30. Jakarta Pusat. Tel: 3906817.

PASTIS $$$ ★★★★
Resto dengan konsep American Kolonial Ktichen ini menyediakan hidangan Chinese, Indonesia, dan Italia yang dibuat secara *home made* dan *hand made*. *Lounge* yang nyaman tersedia untuk momen *warming-up* Anda.
--> The Kuningan Suites Lt. Dasar Jl. Setiabudi Utara Kuningan, Jakarta 12920. Tel. (021) 5260260. Buka : 07.00 - 01.00 WIB (weekdays), 07.00 - 02.00 WIB (weekend)

THATS LIFE COFFEE (NEW) $$ ★★★★
Nice little coffee shop. Comfy ambience with good selected local coffee.
--> Jl. Gunawarman No.24 2nd Floor Jakarta Selatan. Tel. (021) 7392942. Buka: 07.00 - 23.00 WIB (weekdays), 12.00 - 01.00 WIB (weekend)

MOS Burger $$ ★★★★
Enjoy the finest burger from Japan!
--> Plaza Senayan Lt. 3, Jl. Asia Afrika No. 8 Jakarta Selatan. Tel. (021) 5730914 Buka : 10.00 - 22.00 WIB.

OTTIMO DELI (NEW) $$ ★★★★
Hadir dengan beragam pilihan *cake & pastry* yang bermutu tinggi. Cicipi juga *comfort food* lainnya seperti Sandwich, Pasta, dan Mexican Food khas Ottimo Deli. *oh-so-nyam!*
--> Jl.HOS Cokroaminoto No. 42A, Menteng, Jakarta Pusat 10350. Tel. 08881-688466. Buka: 09.00-22.00 WIB (Senin-Sabtu), 09.00-18.00 WIB (Minggu)

CANTEEN $$$ ★★★★
Salah satu resto kasual yang menghadirkan kesan santai layaknya bersantap disebuah kantin dengan dekorasi bergaya *eco-design*.
--> Jl. Jend. Sudirman Kav. 52 - 53, Jakarta Selatan 12190. Tel. (021) 57973742. Buka : 10.00 - 22.00 WIB (weekdays & weekend)

PiZZA BOUTIQUE (NEW) $$ ★★★
Hadirnya gerai Pizza Boutique baru ini semakin dekat dengan jangkauan Anda. Nikmati Gourment Dessert Pizza yang begitu nikmat ditiap *slice*-nya.
--> eX-X'tension Plaza Indonesia, Lt. 4, Jl. M.H Thamrin Kav.28-30, Jakarta 10350. Tel. (021) 31996655. Buka : 10.00 - 23.00 WIB (Minggu - Kamis), 10.00 - 00.00 WIB (Jumat & Sabtu)

SOCIAL HOUSE $$$ ★★★★★
The hippest spot in town. Terbagi menjadi beberapa area *dining* dan *lounge*, tempat ini memiliki keistimewaan tersendiri pada suasana yang dihadirkannya.
--> Harvey Nichols Grand Indonesia East Mall 1st Floor, Jl. M.H Thamrin No.1, Jakarta 10310. Tel. (021) 23580450 / 23581818. Buka : 10.00 - 01.00 WIB (weekdays), 10.00 - 02.00 WIB (weekend).

POTATO HEAD $$$ ★★★★★
Resto semi *fine-dine* bergaya kasual saat ini begitu banyak peminatnya. Dengan interiornya bergaya *vintage.*
--> Pasific Place Mall G 51A SCBD, Jl. Jend. Sudirman Kav. 52-53 Jakarta Selatan 12190. Tel. (021) 57973322. Buka : 11.00 - 00.00 WIB (Minggu, Senin, Selasa, Kamis), 11.00 - 02.00 WIB (Rabu, Jumat, Sabtu)

POSTE $$$ ★★★
Salah satu pilihan jika Anda ingin *hang-out* diarea Mega Kuningan, yang *Cozy* dan *homey* .
--> The East Building Ground Floor, Jl. Lingkar Mega Kuningan E.3.2 No. 1 Jakarta 12950. Tel. (021) 25542707. Buka : 10.00 - 23.00 WIB (weekdays), 10.00 - 02.00 WIB (weekend)

FOOD NOTES

New Thai Taste From JCO.

Baru dari JCo, membawa sentuhan Thailand terhadap varian terbarunya. New Lady Thai Tea Donat memiliki rasa lembut dilidah dengan whipped cream bercita rasa creamy tea. Jangan lupa kombinasikan dengan Iced Thai Tea yang dibuat dengan bahan dasar black rea dengan khasiat antioksidan yang tinggi dilangsung dari Thailand. Dapatkan keduanya dengan seharga Rp. 6000,- (donat) dan Rp. 19.000,- (Iced Thai Tea).

New Bento: Tori Don Buri

Menu yang memiliki arti Ayam (Tori) serta Don Buri yang berarti menu lengkap dan praktis siap menemani saat makan siang ataupun makan malam Anda. Terdiri dari potongan fillet yang disajikan dengan nasi hangat beserta potongan sayur matang yang disiram saos spesial Hoka-hoka Bento, menadikan Tori Don Buri tampil sebagai pilihan menu yang akan membangkitkan selera Anda. Dengan hanya Rp. 15.910,- (belum terhitung pajak), menu ini dikemas dalam porsi yang pas dan pasti akan mengenyangkan perut Anda.

Wrap It Up! From Score! Jakarta

Score! Jakarta kembali mempersembahkan inovasi terbaru pada menunya yaitu Wrap Promo. Menu ini terdiri dari 5 pilihan, diantaranya adalah Buffalo Chicken Wrap, Southern Fried Chicken Wrap, Stone - Roasted Wrap, Sauteed Beef Wrap, dan Deep Fried Dory Fish Wrap. Semuanya disajikan dalam kemasan bungkus, sehingga menu ini sangat praktis untuk dinikmati saat menjelang makan siang jika Anda berada dijalan. **Free!** sendiri sudah mencobanya dan memfavoritkan salah satu menu diatas, yaitu Southern Fried Chicken Wrap. Sekarang giliran Anda mencobanya!

ALTER EGO
SIMPLY COZY YET FUN

$$ ★★★★

WHAT Lounge dengan sejuknya angin semilir yang menerpa dimalam hari berikut suasana friendly yang ramah dan nyaman memang biasanya hanya dimiliki oleh kota Bandung. *With less make up, no need to dress up and you're ready to rock the night.* Daya tarik inilah yang selalu diidamkan oleh beberapa *crowd* di Jakarta, sehingga tak jarang Anda akan menemui beberapa teman berleha-leha di Lounge pendatang terbaru di Kota Bandung ini. Meski tergolong baru, Alter Ego yang buka sejak Bulan Maret 2009 lalu sudah memiliki penggemarnya sendiri.

THE LOOK Secara keseluruhan, tempat ini terlihat begitu sederhana. Barisan sofa-sofa besar hitam yang empuk mengisi sebagian besar ruangan sehingga sungguh membuat pengunjungnya akan betah bersantai disini. Disisi kanan ruang panjang ini Anda akan menemui atraksi kaca-kaca jendela bergaya asimetris yang cukup artistik. Sebuah Bar Stool panjang yang terletak dikiri ruang juga ditata sedemikian menariknya dengan permainan *lighting* yang apik. Jangan heran jika sewaktu-waktu Sang Bartender dapat ber-atraksi menyalakan api disepanjang meja bar tersebut untuk meramaikan suasana.

THE MUSIC *From easy listening to Housy tracks, or even Drum'n'Bass.*

THE FOOD & DRINKS Disini, Anda dapat menemui berbagai menu Western yang dijamin akan mengenyangkan. Sebelum tiba saatnya mencicipi berbagai *cocktail*, terlebih dahulu manjakan diri Anda dengan sepiring Spaghetti Beef Black Pepper yang lezat dan Cheese Burger yang cukup besar untuk masuk dimulut Anda. **Free!** Sendiri sangat menikmati French Fries dan sosis Bratwurst yang sungguh *yummy* serta Chicken Wings dengan *custom sauce*-nya yang memiliki rasanya sangat gurih. Malam semakin larut tentu tiba saatnya membuka menu *cocktail*. Jatuhkan pilihan Anda ke *cocktail* andalan ditempat ini yang bernama Collapse. Sesuai dengan namanya, minuman ini memiliki hampir 14 mix yang *super!* Buat ladies, **Free!** sarankan untuk memesan segelas Rainbow yang warnanya sangat cantik dan memiliki rasa yang cukup manis. Jika ingin sedikit ringan, Matrix Revolution mungkin bisa jadi opsi untuk Long Drink Anda. **FREE! SAYS** *Another hip Lounge in Bandung! It's a must try!* **(feB)** **--> Alter Ego. Jl. Cihampelas No. 92. Bandung, Jawa Barat. Tel. 081394734228 (Firman). Buka: 17.00 – 02.00 WIB (everyday).**

- 2 (MINUS 2) $$ ★★★★
Mencari bir bersuhu dibawah nol derajat? Hanya Anda temukan disini. Pilihan beragam pilihan bir impor berkualitas tinggi juga tersedia disini.
--> fX Life Style X'nter lantai 2 (F2), Jl. Jend. Sudirman, Pintu I senayan, Jakarta 10270. Tel. (021) 25554099. Buka : 11.00 - 00.00 WIB (weekdays), 11.00 - 03.00 WIB (weekend)

3 DEGREES CLUB $$$ ★★★
Gaya hidup baru dalam ber-*party* bisa Anda mulai disini. *Non-smoking* dan *Non-Alcohol Bar* merupakan konsep *healthy lifestyle* yang diperkenalkan langsung dari Amerika.
--> fX Life Style X'nter lantai 7 (F7), Jl. Jend. Sudirman, Pintu I senayan, Jakarta 10270. Tel. (021) 25554044. Buka : 11.00 - 03.00 (everyday)

9 CLOUDS $$ ★★★
Resto disiang hari dan *lounge pada* malam harinya. Interior ala oriental menjamu mata untuk memberikan kenyaman saat melepas lelah.
--> Menara Jamsostek Lt.9, Jl. Jend. Gatot Subroto No.38, Jakarta 12710. Tel (021) 252 2277.

ADS BAR $$ ★★★
Merepresentasikan dunia *advertising*, tempat ini seakan dibuat khusus para *advertising people.* Motto *"meet, deal, and drink"* mengundang tidak hanya untuk para *creative people* untuk bertamu ke tempat ini.
--> Jl. Kemang Raya No.88, Jakarta Selatan. Tel (021) 719 3418. Buka : 17.00 – 03.00 WIB (weekdays) dan 17.00 – 04.00 WIB (weekend).

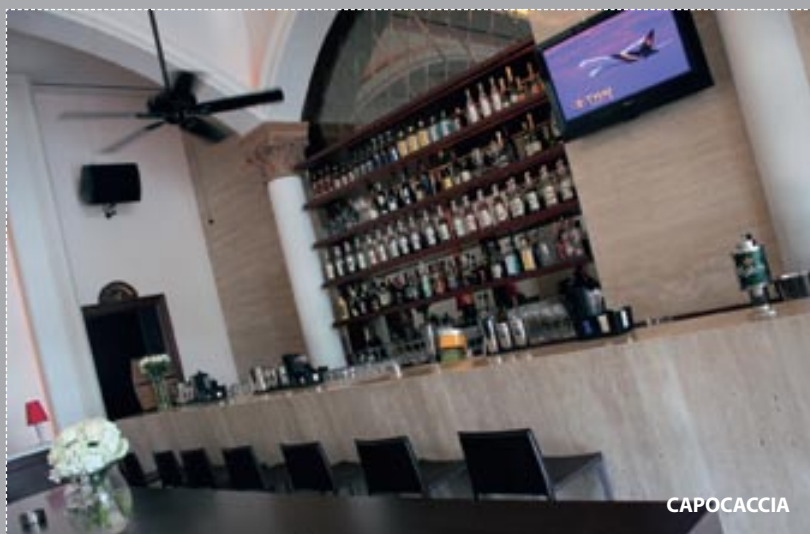
AMOR CLUB $$ ★★★
Selain *coffee shop* yang *open for 24 hours*, Club Amor pun siap menunggu para petualang malam untuk ber-*party* hingga pagi dini hari.
--> Jl. Kemang Raya No.67, Jakarta Selatan. Tel (021) 719 1333. Buka : 18.00 – 03.00 WIB.

BARCODE PRE-CLUB $$$ ★★★★
Setelah *dinner* di Barcode Terrace, Barcode *Pre-Club* hadir dengan berbagai *event party* yang tak kalah seru. *Resident* DJ dari Spinach tentunya akan melambungkan malam Anda.
--> La Code Fin Lt. 3, Jl. Kemang Raya No.8 Jakarta 12730. Tel. (021) 7182477. Buka : (Rabu-Minggu) 22.00 – 03.00 WIB (weekdays) & 22.00 - 04.00 WIB (weekend)

BEYOND $$ ★★★
Wine shop yang menawarkan pilihan *wine* berkualitas tinggi dengan harga yang terjangkau serta sarana *delivery*, semuanya tersedia disini. Nikmati promo diskon pada pilihan wine tertentu yang tentunya sangat menggoda untuk dicicipi.

CAPOCACCIA

--> Graha Iskandarsyah Lt. Dasar, Jl. Iskandarsyah Raya No.66C, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Tel (021) 7279 1832. Buka : 12.00 – 02.00 WIB.

BREWWW! $$ ★★★★
Coffee shop dengan lokasi yang *unpredictable* memang cocok untuk menjadi tempat pelarian. Nuansa *lounge* yang *cozy* memberikan kesan nyaman untuk berlama-lama ditempat ini.
--> Jl. Kemang Raya 9, Jakarta Selatan 12730. Tel (021) 719 3925. Buka : 07.00 – 24.00 WIB (Minggu-Kamis), 07.00 – 01.30 WIB (Jumat-Sabtu).

BLOWFISH $$$ ★★★ ★★
Another socialite bar with lot's of excitements.
--> City Plaza at Wisma Mulia, Jl. Jend. Gatot Subroto Kav.42, Jakarta 12710. Tel (021) 5297 1234.

CAPOCACCIA $$$ ★★★
Memperkenalkan hidangan *raw food* dengan kemasan eksklusif. Nikmati gurihnya Roti Panini yang dibawa langsung dari negeri Italia berikut dengan pilihan *beverage* yang tidak kalah menariknya.
--> Pacific Place Jakarta Ground Floor # G-15 B. Buka : 10.00 - 24.00 WIB (Weekdays), 10.00 - 02.00 WIB (Weekend)

CLEO'S BAR & LOUNGE $$$$ ★★★★
Dekorasi bergaya artistik sangat *suitable* untuk acara *fashion case.* Beberapa *signature*

FRONT PAGE Wine & Dine

cocktail-nya patut Anda cicipi,
--> Grand Kemang Hotel Ground Floor, Jl. Kemang Raya No. 2H, Jakarta Selatan. Tel. (021) 71793684. Buka : 18.00 - 02.00 WIB (weekdays), 18.00 - 03.00 WIB (weekends).

CORK & SCREW $$$ ★★★★★
Great lounge with high quality wine. What else?!
--> Wisma Kodel, Ground Floor, Jl. H.R.Rasuna Said Kav.B-4, Jakarta 12920. Tel (021) 5290 2030. Buka : 12.00 – 24.00 WIB (Minggu-Kamis) dan 12.00 – 02.00 WIB (Jumat-Sabtu).

CUBICA $$ ★★★★
Less is more. Tidak membutuhkan banyak *space* untuk menghasilkan *party* yang semarak. Dengan konsep *cocktail bar,* tak diduga cukup banyak mendatangkan kaum sosialite untuk melanjutkan malam disini.
--> X-Splash Kemang, Jl. Kemang I Kav.71-80, Jakarta Selatan 12730. Tel (021) 719 6552. Buka : 17.00 – 02.00 WIB (weekdays) dan 17.00 – 03.00 WIB (weekend).

CLUB 01 $$$ ★★★
The new dance club in town. Tempat yang sangat tepat bagi Anda yang ingin menunjukan kehandalan berdansa disini.
--> fX Lifestyle X'nter F5, Jl. Jend. Sudirman Pintu Satu Senayan Jakarta 10270. Tel. (021) 25554115. Buka : 10.00 - 00.00 WIB (weekdays), 10.00 - 21.00 WIB (weekend)

DECANTER Wine House $$$ ★★★★★
Newest and hottest place for wine buffs. Great ambience and good food. Try this one!
--> Plaza Kuningan, Menara Utara, Ground Floor. Jl. H.R Rasuna Said Kav. C11-14, Jakarta 12940. Tel. (021) 52963888. Buka : 16.00 - 02.00 WIB (everyday)

DRAGONFLY $$$ ★★★★★
Stylish and sophisticated bar with groovy tunes are playing.
--> Graha BIP, Jl. Gatot Subroto 23, Jakarta 12930. Tel (021) 520 6789. Buka : 18.00 – 22.00 WIB (Senin, Selasa, Kamis), 18.00 – 04.00 WIB (Rabu, Jumat, Sabtu).

EMBRIO $$ ★★★
Bosan dengan *club* yang itu-itu saja? Tak ada salahnya mencoba bar yang sederhana namun menghadirkan pilihan minuman yang tak kalah hebatnya. *Try this one!*
--> Jl. Kemang Raya 88, Jakarta Selatan 12730. Tel (021) 719 3766.

EQUINOX $$$ ★★★★★
Invites all R 'n' B people to partying all night long with great local DJ's on house.
--> X2, Plaza Senayan Lt.4-5, Jl. Asia Afrika No.8, Jakarta Selatan. Tel (021) 572 5559.

FRONT PAGE Wine & Dine $$$ ★★★
Beberapa menu andalan ditempat ini yang patut Anda coba. Cocok sebagai tempat menjamu klien saat *lunch* ataupun *dinner* dengan kekasih selepas rutinitas.
--> Jl. Imam Bonjol Kav. 76 - 78 Plaza Gani Djemat. Tel. (021) 3903613. Buka : 11.00 - 02.00 (everyday)

FLAWLESS $$ ★★★★★
Buat penggila *speed car*, *lounge* eksklusif ini akan membuat Anda betah untuk menikmati hidangan sambil ditemani sebuah *display built-up speed car* yang dipertontonkan disini.
--> FX Lifestyle Center, F1- Pintu Satu Senayan No. 1 Jakarta, Tel (021) 255-541555. Buka 13.00- 24.00 (Senin – Kamis) 13.00 – 02.00 (Jumat - Minggu)

HOT ROD $$ ★★★
Dengan gaya klasik, tempat ini tidak hanya menjual suasana yang unik, namun juga menu yang fantastis.
--> Jl. Pangeran Antasari No.31, Cipete, Jakarta Selatan 12430. Tel (021) 7590 7160. Buka : 11.00 – 24.00 WIB (weekdays) dan 11.00 – 02.00 (weekend).

KLAPA
THE MAGNIFICENT

$$$ ★★★★
WHAT Sebuah kolaborasi yang menggabungkan *club, restaurant, lounge*, dan *karaoke.* KLAPA terletak di atas tebing dengan pemandangan laut Bali yang menawan, nuansa eksotis alam laut Bali yang digabungkan dengan sebuah tempat yang eksklusif ini akan membuat Anda merasa nyaman berlama-lama di tempat ini. Tidak ada alasan apa pun untuk menjadian Anda tidak mengunjungi tempat ini ketika Anda sedang berada di Pulau Dewata Bali. Menikmati sore hari hingga malam hari terasa sangat menyenangan di KLAPA.
THE LOOK KLAPA menghadirkan konsep yang minimalis namun penuh dengan kemewahan ala bintang lima yang sangat menyenangkan. Anda dapat memilih *indoor area* atau pun *outdoor area* yang akan membuat Anda lupa waktu dan tempat dimana Anda berada. Anda juga akan merasakan bagaimana *ice bar* yang pertama kali ada di Indonesia yang tentunya akan menjadikan sebuah pengalaman mata Anda yang tidak akan Anda lupakan begitu saja. *Pool garden* yang luas juga akan memanjakan mata Anda sehingga akan terasa lebih segar.
THE MUSIC *Chill out music* benar-benar siap memanjakan telinga Anda sambil menikmati udara yang segar.
THE CROWD *Young trendsetter, fashionable and love to see and be seen.*
THE BEST TABLE Silahkan pilih dimana Anda inginkan, karena i*ndoor* atau pun *outdoor* di KLAPA benar-benar memiliki sensasi tersendiri. Namun jika Anda menginginkan bersantai di sore hari sambil menikmati wine atau pun minuman cantik lainnya, maka *area outdoor* menjadi pilihan wajib Anda.
THE FOOD & DRINKS Beraneka macam menu yang di tawarkan di tempat ini sangat layak Anda coba, mulai dari Mediterranean, Japanese hingga Indonesian cuisine, namun wine dan cocktail ala KLAPA memang sangat sayang dilewatkan begitu saja.
FREE! SAYS Akhirnya Bali kembali memiliki sebuah tempat yang menggabungkan antara kemewahan dan pemandangan alam yang menarik.
-> KLAPA Jl. New Kuta Beach Pecatu Indah Resorts Bali. Buka : 10.00 - 22.00 WITA

THE YUMMIEST CHOCOLATE COCKTAILS ON J'TOWN

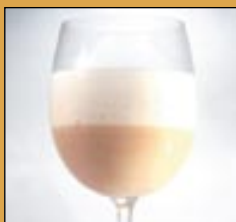
Cocktail might be less than you think it is, but it's never less than revered.

Chocolate Martini (Majapahit Lounge)
Bicara tentang Chocolate Martini, Anda dapat menemukan yang terbaik di Majapahit Lounge, The Dharmawangsa Jakarta. Kenikmatan satu gelas berisi ramuan *vodka, creme de cacao,* dan coklat Hershey's rasanya lebih dari cukup untuk menemani suatu sore yang tenang di *lounge*-nya yang nyaman.

Creme Brulle Martini (Casa)
Anggap saja yang satu ini sebuah *dessert* dalam bentuk *martini*. Pertemuan rasa antara *vodka vanila, hazelnut liqueur*, dan *milk* ternyata bisa senikmat ini. Dua gelas cukup untuk menemani obrolan panjang Anda.

White Chocolate Martini (Public)
Sebenarnya perpaduan *vodka* dan *creme de coco white* di dalamnya tergolong standar, namun entah mengapa para tamu di Public tergila-gila padanya. Karena itu Anda pun harus menikmatinya walaupun hanya sekali.

Coffee Thrilling Martini (Martini's Bar)
Di Martini's Bar, semuanya adalah tentang *martini*. Kopi pun disulap menjadi *martini*, seperti yang terjadi pada Coffee Thrilling Martini. Pecinta kopi pasti sangat menyukai rasa kopinya yang begitu kuat.

Skippy (Casa)
Yang satu ini merupakan salah satu favorit dari yang terfavorit. Bayangkan saja bagaimana rasanya kalau *skippy, vodka, kahlua, hazelnut syrup, coffee*, dan *milk* melebur menjadi satu. Dua kata saja untuk menjelaskan *cocktail* ini: unik dan nikmat!

Foxy Brown (Public)
Pilihan *cocktails* dan *martini* di Public sama populernya dengan tempat itu sendiri. Sebelum mencicipi *cocktail* lainya, pastikan Anda mencicipi Foxy Brown yang terdiri atas campuran *kahlua, dooleys, coco brown*, dan *coco rush*. *It's so foxy!*

Vanilla Espresso Martini (Puro)
Rasanya benar-benar unik, seperti menikmati *cocktail* dan *espresso* dalam waktu yang bersamaan. *Absolut vanilla, baileys, kahlua*, dan *espresso coffee* benar-benar melebur menjadi satu. *Two thumbs up for this one.*

WORKSHOP & EXHIBITION

Photography & Photoshop Courses by Melbourne
Dirumah Anda punya bermacam kamera dari mulai pocket camera hingga SLR, tapi Abda bukan main bingung untuk menggunakannya. Daripada sayang, lebih baik ikuti *workshop* fotografi ini. Sang pengajar sendiri, Melbourne, adalah ekspat yang sudah malang melintang dalam 30 tahun dalam dunia fotografi. Di sini Anda akan diajarkan tips dan tricks dalam digital photography. Selain itu, Anda juga akan diajarkan seluk beluk dunia photoshop yang mungkin sebelumnya belum pernah Anda sentuh sama sekali. Jadi, buat Anda yang masih awam dengan fotografi atau mungkin sudah andal, inilah kesempatan Anda belajar lebih banyak dan saling berbagi pengalaman.
--> Info: HYPERLINK "http://www.melbournethephotographer.com" www.melbournethephotographer.com atau hubungi Maria (0816 976 707) & Melbourne (0815 890 0054) > Biaya pendaftaran: Photography Seminar Part 1 Rp 750.000, Photography Workshop Part 2 Rp 850.000, Photoshop Seminar Session Rp 850.000, Photoshop Workshop Session B Rp 950.000

Pameran Arsitektur "Werner Sobek – Designing The Future"
Untuk Anda yang gemar akan dunia arsitektur, atau berpforfesi sebagai arsitek, maka And wajib kenal dengan Dr.-Ing. Werner Sobek. Dia lah pemilik Werner Sobek, perusahaan konsultan yang terkenal di manca negara dalam bidang rekayasa, desain, dan keberlanjutan *(sustainability)*. Perusahaan ini mempunyai kantor perwakilan di Stutgart, Dubai, Frankfurt, Kairo, Khartoum, Moskow, dan New York. Sedangkan pameran yang mereka adakan ini akan menyorot secara khusus hasil riset yang telah dilakukan oleh Institut Werner Sobek mengenai struktur ringan dan design konseptual. Tujuan yang lebih penting dari pameran ini ialah ingin menunjukkan kepada publik Indonesia, bahwa selain beton dan baja ada materi lain yang dapat digunakan untuk bangunan. Terutama di kota-kota besar, tampaknya fungsi bangunan bercampur dengan arsitektur yang tanpa fantasi. Sebuah pameran yang *exciting*.
--> Waktu: 6 Mei 2009, 19:30 WIB, Pameran berlangsung s/d 16 Mei 2009. Tempat: Goethe-Institut, Jl. Sam Ratulangi 9-15, Menteng. Tel. (021) 23550208.

Indonesia Environment Week 2009
Keberlangsungan hidup lingkungan sekitar kita sepertinya menjadi agenda utama dari para penduduk bumi, tentunya termsuk Anda. Untuk mendudkung kegaiatan tersebut, akan diadalan Pekan Lingungan Indonesia 2009 yang dilakasanakn di JCC, Senayan, Jakarta. Acara ini juga dilangsungkan dalam rangkan Hari Lingkugan Hidup yang jatuh pada tanggal 5 Juni setiap tahunnya. Dalam acara yang sudah dilakukan untuk ke-13 kalinya ini, ada beragam acara seru dari mulai *workshop*, bazaar, pameran, dialog, *fieldtrip*, dean aneka lomba, hingga pergelaran lain seperti Green Living Expo, Green Music Festival, Green Fashion Show, Renewable Energy Expo, dan Carbon Finance Conference. Jadi untuk Anda yang berniat atau sudah *'Going Green'*, *event* ini pasti akan sangat berguna untuk Anda dan semua.
--> Waktu: 28 – 30 Mei 2009. Pkl. 10.00 - 20.00 WIB (umum). Tempat: Hall B, Jakarta Convention Center, Senayan, Jakarta. Info: HYPERLINK "http://www.enviweek.com" www.enviweek.com

Pameran Keramik: No Where Man
The Japan Foundation Jakarta akan menyelenggarakan pameran Keramik bertajuk "No Where Man" hasil karya pengrajin keramik Nurdian Ichsan (Sasan). Untuk Anda para *art-lover*, pameran ini wajib masuk *to-do list* Anda.
--> Waktu: Pembukaan: Jumat, 22 Mei 2009. Pkl. 19.30 WIB. Pameran: 25 Mei 2009 - 5 Juni 2009. Pkl. 10.00 - 18.00 WIB. Tempat: Aula The Japan Foundation Jakarta, Gd. Summitmas I, Lt. 2, Jl. Jenderal Sudirman Kav. 61-62 Jakarta.

Pameran Seni Rupa Nusantara 2009 "Menilik Akar"
Menyambut 101 tahun Kebangkitan Nasional, Galeri Nasional Indonesia menggelar program 2 tahunan (Biennale) dalam bentuk pameran seni bertajuk Menilik Akar. Selain itu, acara ini juga dilangsungkan untuk meresmikan ruang audio-visual Galeri Nasional Indonesia, serta Penayangan Video Art dan Penyerahan Hibah Lukisan karya Anggota "Sanggar Bumi Tarung" pada saat hari pembukaan. Anda juga bisa mengikui diskusi mengenai Seni Rupa Sebagai Karier: Meneropong Perupa Muda Indonesia pada tanggal 20 Mei 2009 (10.00 WIB) bersama pembicara Alia Swastika dan Kuss Indarto.
--> Waktu: Pembukaan: 19 Mei 2009. Pkl. 19.30 WIB, Pameran: 20 - 31 Mei 2009. Pkl. 10.00 - 19.00 WIB di Gedung A dan B. Tempat: Galeri Nasional Indonesia, Jakarta.

PUSSYCAT DOLLS LIVE IN JAKARTA

Siapa yang menyangka, grup vokal asal Los Angeles ini akhirnya akan menggoyang panggung Jakarta. Dipromotori oleh Mahaka Entertainment dan tepatnya tanggal 2 Juni 2009 di Istora Senayan nanti, Pussycat Dolls yang memang sedang tour Asia dan Australia tersebut akan membawakan beberapa lagu dari album *hits* mereka yang mendunia, yaitu Thirteen Singles dan Twelve Music Videos. Pelantun lagu Don't Cha, Buttons, dan Stickwitu tak dipungkiri lagi kemahirannya menguasai panggung. Pemenang Best Pop Performance pada Grammy Award ke-49 tersebut memang tidak hanya memiliki lagu-lagu yang catchy dan fun, namun juga tarian yang enerjik dan pasti akan membangkitkan semangat penonton saat di Istora Senayan nanti. *See how they move so fine!* ●
--> Waktu: 2 Juni 2009. Tempat: Istora Senayan.

ART PERFORMANCE

Roald Dahl's Fantastic Mr. Fox
Anda mungkin sudah familiar dengan nama Roald Dahl, karena ia lah orang di balik dongeng-dongeng mendunia seperti Charlie and The Chocolate Factory, James and The Giant Peach, Matilda, The Witches, dan tentunya Fantastic Mr. Fox ini. Sekarang buku cerita yang menakjubkan ini akan tampil secara *live* di hadapan Anda dalam panggung teater spektakuler di Ulu Pandan CC Theatrette. Berkisah tentang tiga petani, Boggis, Bunce, dan Bean, yang rakus dan ingin sekali menyingkirkan Mr. Fox sekeluarga beserta hewan-hewan lain penghuni hutan. Tapi, Mr. Fox tak akan tinggal diam, ia akan mengerahkan segenap kepintaran untuk menolong dirinya dan para hewan. Cerita menarik ini diadaptasi ke dalam bentuk drama teater oleh David Wood dari UK , yang menjanjikan sebuah pertunjukkan yang menyenangkan, cerdas, *educated*, dan istimewa. Untuk Anda yang punya waktu luang, segera hadir di *event* fantastis ini. Lebih asyik lagi jika mengajak keponakan Anda yang pasti senang dengan cerita dongeng dan Mr. Fox, salah satu karakter paling dicintai dalam sejarah dongeng.
--> Waktu: 23 – 31 Mei 2009. Tempat: Ulu Pandan CC Theatrette, Singapore. Tiket: Standard - S$22 > Info: HYPERLINK "http://www.sistic.com" www.sistic.com atau e-mail ke HYPERLINK "mailto:outreach@theplayerstheatre.com" outreach@theplayerstheatre.com

Sentosa's Songs of The Sea
Dari judul acaranya saja Anda bisa menebak kalau ini adalah pertunjukkan air. Tapi, pastinya ini bukanlah sebuah *show* yang biasa saja. Dilakukan di Sentosa Island, Singapore, Anda yang menonton akan dihibur oleh pertunjukkan visual menawan di atas *giant water screens*. Berpadu dengan *live cast*, tata musik spesial, efek dramatik, dan *computer images*, maka *performance* ini bisa menjadi satu pengalaman berharga yang tak akan Anda lupakan.
--> Waktu: 23 April - 27 Mei 2009. Pkl. 7.40pm & 8.40pm. Tempat: Sentosa, Beach Station. Tiket: Standard - S$10, Combo S$15. Info/booking: HYPERLINK "http://www.sistic.com" www.sistic.com

MUSIC

Dwiki Darmawan in Concert
Musisi asal Indonesia ini sepertinya memang senang membuat gebrakan berbeda dalam dunia musik lokal dan internasional. Kali ini, Dwiki yang merupakan pemimpin World Peace Orchestra (WPO) akan menggelar konser di Plennary Hall JCC, Jakarta bersama grup orkestranya. Konser itu akan menghadirkan musik etnik Indonesia. Dalam konser ini ia juga mendatangkan musisi internasional Jummy Haslip, Russel Ferante, Frank Gambale, Michael Paulo, Roger Burn, dan Steve Thornton. Ditambah dengan penyanyi Glenn Fredly yang sudah diakui kemampuan vokalnya, rasanya konser Dwiki ini akan menjadi salah satu konser akbar dari musisi tanah air.
--> Waktu: 21 Mei 2009. Tempat: Plennary Hall JCC, Senayan, Jakarta.

"JACKIN DISCO"
Trigger Production kembali akan memanjakan para *partygoers* dengan konsep party yang berbeda dari biasanya. Dengan tema JACKIN DISCO, para dj dari Trigger Production akan mengguncang Dragon Fly dengan track-track Classic Disco, Soulful House,Urban hingga Chicago House.
Di party ini, mereka akan memperkenalkan genre Chicago House kepada para partygoers dan dance scene lokal Jakarta.
DJ Izl dan DJ Flip dari Trigger akan membawakan beberapa hits dari Joey Youngman, Tom Drummond, Manuel Sahagun, L-Boogie hingga Tom Largo, yang sudah pasti akan membuat party kali ini lebih happening dari biasanya. So guys, be there and wear your funkiest classic disco outfit...
-->Waktu:Sabtu, 09 Mei 2009. Pkl 22:00. Tempat: DRAGON FLY. Info:08129451364 / 08119844807, www.trigerprod.com

INDODANCE 2009

***This year!* Indodance** kembali digelar di Bengkel Nightpark, Jakarta. Dengan line up Joakim & The Ectoplasmic, The Glimmers (DJ Set), Alter Ego (Live Set), Roman Fluegel (DJ Set), dan VJ Andy Mutton *partygoers* akan dimanjakan sepenuhnya hingga menjelang pagi. Jangan sampai ketinggalan merasakan *hype party* yang tiada hentinya tersebut. *Be there!* ●
--> Waktu: 23 Mei 2009. Tempat: Bengkel Nightpark, SCBD, Jakarta. Pkl. 19.00 WIB. Tiket: (presale 'till 30 April 2009) Rp. 200.000,-, (on the spot) Rp. 250.000,-. Info: Jl. Wahid Hasyim No. 20, Jakarta Pusat. Tel. (021) 3192561.

CLOAK AND DAGGER – A GROUP EXHIBITION BY LIAISON

Pameran yang menghadirkan karya sepuluh anggota dari sebuah kelompok seni rupa bernama Liaison. Sepuluh seniman dari program studi seni lukis, seni patung, seni grafis, seni kriya tekstil, dan desain produk ini akan menghadirkan karya yang cenderung meliputi permasalahan dan persoalan dalam konteks urban. Diadakan di kota Bandung saat pembukaannya, rangkaian pameran Liaison ini bersifat sebagai perkenalan bagi apresiator seni rupa khususnya mahasiswa dan lingkaran seni di Bandung, sementara rangkaian akhirnya bersifat formal yang akan berlangsung di Galeri Salihara, Jakarta Selatan. Para kesepuluhan seniman yang akan memamerkan karya mereka adalah Alamanda Ardisia, Ardhana Utama, Karisma Prawira, M. R. Adytama Pranada, Saraswati Hamid, Satria Tri Nugraha, Sutra Ramadhani, Theo Frids, Wastuwidyawan, dan terakhir William Wahyu Waluyo. Saksikan karya megah perdana mereka yang akan membukakan cakrawala mata seni Anda. ●

--> Waktu: 24 April 2009 (pembukaan) Liaison Studio, Jl. Sukaresmi no 20, Dago Bengkok. Bandung. 16 - 24 Mei 2009. Pkl. 19.00 WIB. Tempat: Galeri Salihara, Jl. Salihara no 16, Pasar Minggu. Jakarta Selatan. Info: 0856 248 965 95 (Charda).

DANCE REPUBLIC

Be prepare for another coolest gigs in town, LA Menthol Lights bekerja sama dengan Front Media akan menggelar event Dance Republic yang akan kembali memboyong Ferry Corsten ke Jakarta dan Surabaya. Dalam rangkaian promo album terbarunya Twice in Blue Moon, dj internasional ini akan menggoyang Jakarta dan Surabaya pada tanggal 8 Mei di X2 Club Jakarta dan 9 Mei di Redboxx Surabaya. Bayangkan suasana ketika new hits single 'Made of Love' berkumandang dengan megahnya, tentu anda tidak ingin ketinggalan kesempatan ini bukan. Namun jangan lewatkan rangkaian pre-party dr event ini yang akan dilangsungkan di Mansion Club Bandung pada 1 Mei dan Redboxx Surabaya pada 2 Mei. So prepared your self for the coolest event of the year..

L.A. MENTHOL LIGHTS

Presents

indo dance '09

INDOOR EDITION

Alter Ego LIVE SET

Joakim & The Ectoplasmic

theGlimmers DJ set

Roman Flügel DJ SET

Andy Multon Lighting operator

Visual by

bengkel nightpark

Jakarta, Saturday May 23rd 2009

From 19.00 TILL END

18th+

Micko · Heru · Odeq

Agrikulture · Space System

· Hightime Rebellion

· KunoKini

Ticket Box: Jl. Wahid Hasyim no 40 Jakarta Pusat (telp: 021 31925610) | tiketnonton.com (021 7229535) | detik.com (021 7944473) rajakarcis.com (021 8282137) | Aquarius Mahakam (021 7208413) | nanonine (Tebet, Lamandau, Sultan - Bandung) | monstertiket.com Ibu Dibyo (021 31931178) | Disc Tara (021 5669762) **Hotline service: (24 hour) 62 21 91736070**

MEROKOK DAPAT MENYEBABKAN KANKER, SERANGAN JANTUNG, IMPOTENSI DAN GANGGUAN KEHAMILAN DAN JANIN

Roman Fluegel and Joern Elling Wuttke came together as a production team in the late `80`s after both collecting valuable music experience from previously being in various bands. 1993 Together with the Djs ATA and HEIKO MSO, they established three labels, ONGAKU, KLANG ELEKTRONIK and PLAYHOUSE. They released several maxi singles and an album under the pseudonym ACID JESUS. Later that year they changed their name to ALTER EGO. The following year they founded SENSORAMA, an outlet for their more ambient tracks. The first ALTER EGO LP appeared 1994 on SVEN VAETHS HARTHOUSE label, which was at that time, one the most pioneering labels from Germany. The impact of this LP on the British music scene was headlined by remixes from BLACK DOG, LUKE SLATER & DAVID HOLMES. The success of these projects in England lead to the album »DECODING THE HACKER MYTH«, following up with an UK tour as a live act. The LP also included a bonus remix CD with contributions from ANDREW WEATHERALL`s TWO LONE SWORDSMEN project, MATTHEW HERBERT, LUKE SLATER and ALTER EGO. 1999 saw the release of »BETTY FORD«, which became one of the most memorable and biggest club hits of that year. 2000 »SLAUGHTERHOUSE« was released, accompanied by BETTY FORD REMIXES from DJ Rush, WASSERMANN (Wolfgang Voigt), JUSTIN BERKOVI and Ekkehard Ehlers & Albrecht Kunze`s MAERZ project. In the two following years ALTER EGO were busy doing a co-production with SVEN VAETH for his albums, »CONTACT« and »FIRE«. 2002 the release of »TRANSPHORMER« a 12" of the title track and appetizer of the forth-coming album released on KLANG ELEKTRONIK. The year after that, ALTER EGO concentrated on the production of their LP, the single »ROCKER« was released, to give a taste of their new album. 2006 finally offers another chance to take another look at producer team's exciting past. KLANG ELEKTRONIK decides to re-release the second ALTER EGO album "DECODING THE HACKER MYTH". They create remixes for e.g. the PET SHOP BOYS and DEPECHE MODE. 2007 is all about the album to be released on 15 October 2007: "WHY NOT?!".

why not?!

One of France's foremost electronic musicians, Joakm has a background in classical music, US & UK indie rock and jazz. He discovered electronic music after a schoolfriend left his synthetiser in Joakim's room, later latching onto indie and electronic labels such as Warp and Mo Wax. His first album 'Tiger Sushi' was ambient electro-jazz, before he moved onto electronics with 'Fantômes' [2003], and later 'Monsters and Silly Songs' [2007], on which he combines post-rock, disco, electronics and, well, silly songs. "Making a pure dance album would almost be like composing an album entirely in F major," says Joakim. "I jump from one idea to the next. I simply have to try everything and see where it leads." Joakim runs the Tigersushi label, releases a broad spectrum of music including Maurice Fulton, E.S.G, Poni Hoax and Metro Area. Joakim does live sets, DJs and he's also a remixer; he's recut tunes from Tiga, Air and Antena's 'Camino Del Sol' - the latter of which was one of the biggest club tunes of 2006. Finally, he also has a live band, Joakim and the Ectoplasmic Band, on which he plays machines, keyboards, guitars and sings. Fingers in many pies then.

Joakim also does his own artwork for his record sleeves.

In 2008 The Glimmers released their first artist album called 'The Glimmers Are Gee Gee Fazzi'. This album is a collection of tracks made with a.o. Lindstrom, In Flagranti, Freeform Five, Princess Superstar, Baby G., Ray Mang, Prins Thomas, CJ Bolland, Tim Vanhamel, Padded Cell, etc.. Some of these tracks are in their original version, others had a life before on 12" on their own imprint Diskimo Records and some have been re- recorded especially for 'Gee Gee Fazzi' and contain additional production by other artists. The music was spread unto two complementary compact discs, 'The Glimmers Are Gee Gee Fazzi Part I' and 'The Glimmers Are Gee Gee Fazzi Part II'. As being totally independent now, not signed to any record label, the Glimmers decided to do something different with that album. They thought that it was time to give something back to the audience that always came to party and supported them for all those years. In collaboration with the promoters and club owners where they have been working with during all those years, they made it possible to give away the album for free to almost everyone who comes to a Glimmers show. The Glimmers Are Gee Gee Fazzi Part II was at first only available with DJ Magazine, as the covermount CD with their April issue of that year, and this for that one month only. In October 2008 The Glimmers then decided to press and distribute 10.000 copies themselves for the last leg of their Gee Gee Fazzi world tour. As this formula proved to be a winner, the Glimmers decided to do this all over again in 2009, and now with their new album 'The Glimmers Presents Disko Drunkards'. This album is something completely different then Gee Gee Fazzi. They formed a 'supergroup' with some of the best musicians in Belgium, and the band is called 'Disko Drunkards'. Recordings have been made over the last 12 months, and the Glimmers decided to produce everything as funky as possible. It has Disko and Drunkards written all over them! Live drums, live bass, live synths and real vocals replace the mostly o so boring computer based stuff, and the main aim of the Drunkards is to bring back the fun(k) in the clubs! The Glimmers will continue to tour as DJ's all over the world in 2009 whilst distributing their new album, and sometimes they will bring the Disko Drunkards with them for a proper live experience!

One of the biggest names in the German electronic music scene. Active since the early 1990's, Flügel is a chameleon visiting many styles from ambient/idm to house, techno, electro and leftfield. Works solo or with long time partner Jorn Elling Wuttke. Also co-founders of the Ongaku/Klang/Playhouse labels.

Andy Multon

Andy has worked as a Lighting Designer, Programmer and Operator for DJs, Dance Parties and Rock Bands, for 15 Years. Andy is the Director of Lightning Lighting. www.lightninglighting.com.au . A lighting design company specializing in Dance Party Lighting Designs. He has produced futuristic lighting designs for Australian events like Gods Kitchen, Summadayze, Future Music Festival and Armin Van Buurenâ?™s White Party. AndyË¼s operating style shows passion and commitment. He commands automated lighting systems to be in sync with the DJ by merging beams of light to the rhythm. His lighting programs enhance sounds and electrify environments.

SIGHT

THE BURNING PLAIN

DIRECTOR : GUILLERMO ARRIAGA
CAST : CHARLIZE THERON, KIM BASINGER, JENNIFER LAWRENCE, ROBIN TUNNEY, JOHN CORBETT

Guillermo Arriaga yang sebelumnya sukses menulis skenario Amores Perros, 21 Grams dan Babel, kali ini menyutradarai sendiri film dengan skenario yang juga ditulisnya. Sylvia (Charlize Theron) bekerja sebagai manajer sebuah restoran berkelas di Portland. Kehidupan pribadinya tidak bahagia dengan kebiasaannya berganti pasangan dalam waktu singkat, dan ia juga gemar menyakiti fisiknya sendiri. Beban yang dibawanya saat ia dewasa ini berawal dari trauma masa remajanya di Mexico. Bertahun-tahun yang lalu, di sebuah kota kecil di Mexico, Gina (Kim Basinger) adalah seorang istri dan ibu dari empat orang anak. Ia baru sembuh dari penyakit kanker dan menjalin hubungan rahasia dengan pria yang juga telah berkeluarga, Nick Martinez. Nasib keduanya berakhir tragis dengan kematian di sebuah *trailer* yang menjadi tempat pertemuan rahasia mereka. Putri tertuanya, Mariana (Jennifer Lawrence), yang telah mengetahui perselingkuhan ibunya, malah menjalin hubungan cinta dengan Santiago (Danny Pino), anak Nick. Hal ini adalah awal dari sebuah kisah baru yang harus dijalani Mariana sampai ia dewasa. Film yang bagus ini sayang jika dilewatkan. ●

MY ZINC BED

DIRECTOR : ANTHONY PAGE
CAST : UMA THURMAN, PADDY CONSIDINE, JONATHAN PRYCE

Paul Peplow (Paddy Considine) adalah jurnalis yang bertugas mewawancarai pengusaha kaya raya Victor Quinn (Jonathan Pryce). Saat itu Paul adalah mantan alkoholik yang telah berhenti menghadiri pertemuan yang bertujuan menghilangkan adiksi. Pertemuan dengan Victor membuat Paul mendapatkan pekerjaan di kantor pengusaha ini sebagai penulis. Victor berusaha membuktikan bahwa seorang mantan alkoholik tidak berarti ia sama sekali tidak mengkonsumsi minuman keras, melainkan ia bisa saja minum alkohol dengan batas wajar dalam situasi tertentu, karena yang terpenting adalah kontrol seseorang terhadap dirinya sendiri. Paul kemudian berkenalan dengan Elsa (Uma Thurman), istri Victor yang jauh lebih muda, yang ternyata juga mantan pencandu minuman keras. Mereka menjalin *affair* dan Victor yang seperti pura-pura bodoh akan situasi itu, malah mengundang Paul datang ke rumahnya dan membuat pegawai barunya ini bertambah akrab dengan istrinya. Paul akhirnya kembali tak bisa mengendalikan diri terhadap alkohol sehingga ia jatuh lagi ke dunia lamanya. Ia memutuskan untuk berhenti bekerja di kantor Victor, dan akhirnya menerbitkan buku berkait pengalamannya bergaul dengan keluarga Quinn. Film yang diangkat dari pementasan teater ini membosankan, jadi Anda jangan berharap banyak. ●

READY? OK!

DIRECTOR : JAMES VASQUEZ
CAST : CARRIE PRESTON, LURIE POSTON, JOHN PRESTON, MICHAEL EMERSON

Joshua (Lurie Poston) baru berusia sepuluh tahun saat ia menyadari jika ia lebih tertarik pada dunia pemandu sorak dibandingkan gulat. Ia tinggal bersama ibunya, Andrea (Carrie Preston) yang telah lama ditinggal suaminya. Andrea memiliki saudara kembar, Alex (John Preston) yang kerap kali datang dan pergi ke rumah mereka, seorang pedagang barang-barang bekas keliling. Andrea bekerja sebagai produser untuk sebuah acara televisi lokal, sampai akhirnya ia kehilangan pekerjaan karena ia harus mengurus berbagai masalah yang ditimbulkan Joshua di sekolah dan pertengkarannya dengan Alex. Joshua bersikeras ingin mengikuti *camp* pemandu sorak yang mengijinkan peserta laki-laki berbaur dengan perempuan. Ia mengumpulkan uang sebagai pencuci mobil dan menjual barang-barang berharga miliknya agar ia dapat masuk ke *camp* tersebut tanpa membebani ibunya. Saat Andrea kehilangan pekerjaan, ia mulai menyadari perkembangan Joshua yang cenderung dapat menjadikannya seorang *gay*, dengan ketertarikannya menjadi pemandu sorak dan pilihannya untuk menjadi Maria Von Trapp dari Sound Of Music sebagai kostum Halloween-nya. Setelah meminta saran dari tetangganya yang seorang *gay*, Charlie (Michael Emerson), Andrea akhirnya memindahkan Joshua ke sekolah seni agar ia dapat memilih sendiri apa yang sebenarnya diinginkannya jika ia dewasa nanti. ●

THE HOTTEST STATE

DIRECTOR : ETHAN HAWKE
CAST : MARK WEBBER, CATALINA SANDINO MORENO, MICHELLE WILLIAMS, LAURA LINNEY, ETHAN HAWKE

Diangkat dari novel yang ditulis Ethan Hawke, The Hottest State adalah kisah perjalanan cinta William (Mark Webber), seorang aktor pendatang baru yang sedang meniti karir. Di usia muda, ia meninggalkan kota kelahirannya di Texas dan tidak melanjutkan pendidikannya sampai perguruan tinggi. Ia mengadu nasib ke New York dan berkencan dengan sejumlah wanita sebelum akhirnya bertemu Sarah (Catalina Sandino Moreno), wanita muda pendatang yang ingin berkarir di industri musik independen New York. Masa lalu William yang suka bergonta ganti pasangan membuat Sarah merasa tak nyaman meskipun mereka telah menjalani kencan serius dan akhirnya tinggal bersama. Sementara Sarah juga belum bisa menghilangkan bayang-bayang masa lalunya ketika ia pernah tinggal bersama pria yang menya-nyiakan dirinya. Perlakuan William yang tergila-gila padanya tak membuat Sarah bergeming ketika ia harus memilih antara karir bermusik dan hubungan cintanya. Dikecewakan oleh Sarah, William kembali mendatangi orang tuanya, Jesse (Laura Linney), dan juga memutuskan untuk mencari ayahnya, Vince (Ethan Hawke) yang tak pernah ditemuinya lagi sejak ia kecil. ●

DEAD UNTIL DARK : THE FIRST SOOKIE STACKHOUSE NOVEL
__CHARLAINE HARRIS

Apakah belakangan ini Anda, seperti FREE!, tak bisa menahan diri untuk bertanya "Ada yang suka nonton True Blood?" tiap kali sedang berada diantara sekelompok kenalan Anda? Serial HBO yang kontroversial ini memang patut mendapatkan sambutan hangat sejak *premiere*-nya, karena tema dan jalur ceritanya yang selalu seru, seksi, dan mendebarkan. Dari dulu, kisah yang berhubungan dengan dunia mistis selalu membuat rakyat penasaran, apalagi yang '*packaging*'-nya sekeren serial TV yang satu ini. *Fans* dari 'True Blood' mungkin sudah tahu bahwa cerita dari serial TV tersebut diangkat dari serial novel The Southern Vampire Mysteries, yang lebih populer dengan judul The Sookie Stackhouse Novels. Nah, Dead Until Dark adalah buku pertama dari serial novel yang berkisah seputar kehidupan *waitress* seksi yang *telepathic* (bisa mendengar pikiran manusia) bernama Sookie, di sebuah lingkungan sosial yang diramaikan oleh *vampires* dan beberapa makhluk mistis lainnya. Bayangkan sebuah dunia dimana *vampires* telah diterima dalam *society* dan bisa saja menjadi salah satu teman gaul Anda! Masih ada unsur-unsur mistis yang kuat, apalagi dilihat dari lokasi sebuah kota kecil yang masih lebih konservatif, '*red neck*', dan religius dimana kisah ini diceritakan, namun dengan *setting* modern *ala* jaman sekarang. Kisah ini sangat mengingatkan kita pada masalah sosial seperti rasisme yang masih sering terjadi dalam dunia pergaulan. Kisah dalam serial TV ini sangat mendekati kisah dalam serial novel The Southern Vampire Mysteries dan sama seru-nya. Jadi bagi Anda yang menyukai True Blood, membaca serial novel-nya pasti juga mengasyikkan. Dead Until Dark adalah buku pertama dan perkenalan yang penting untuk mengikuti jalur ceritanya. Serial novel ini sudah terdiri dari 8 buku, dengan buku ke-9 yang akan terbit bulan Mei 2009 dengan judul Dead and Gone. (kK) ●

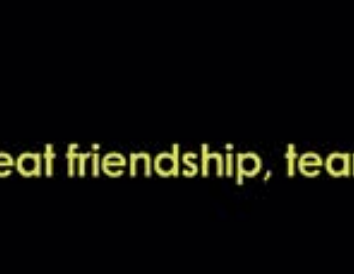
CORALINE
__NEIL GAIMAN

Coraline Jones baru saja pindah ke sebuah apartemen bersama kedua orang tuanya, yang sehari-hari menghabiskan waktu dengan bekerja di depan komputer. Dengan kegiatan orang tua yang tak ada waktu untuk dirinya, Coraline mencari kesibukannya sendiri. Ia menemukan sebuah pintu yang terkunci di dalam sebuah ruangan apartemennya, yang tertutup oleh batu bata. Coraline berhasil menemukan kunci pintu tersebut, yang ternyata menghubungkan sebuah koridor gelap yang dengan apartemen yang mirip dengan tempat tinggalnya. Apartemen ini dihuni oleh Other Mother dan Other Father, replika dengan wujud yang mirip orang tuanya, hanya saja mereka memiliki sepasang mata terbuat dari kancing. Coraline menemukan kenyamanan saat ia menghabiskan waktu dengan pasangan orang tua ini, dan Other Mother menawarkannya untuk tinggal bersama mereka selamanya, namun ia menolaknya. Ketika Coraline kembali ke apartemennya sendiri, orang tua aslinya telah hilang. Other Mother ternyata menculik kedua orang tuanya, karena Coraline menolak tawaran untuk tinggal bersamanya. Coraline pun kembali ke dunia Other Mother untuk menyelamatkan orang tuanya, dimana ia menemukan jiwa dari beberapa anak kecil lainnya yang pernah ditangkap oleh Other Mother. Petualangan Coraline berakhir dengan misi melenyapkan kejahatan sisi lain dari dunia di balik tempat tinggalnya. ●

THE PHILOSOPHY OF ANDY WARHOL (FROM A TO B AND BACK AGAIN)
__ANDY WARHOL

***Yup*, 'The Prince of Pop Art' Andy Warhol,** juga telah berhasil menulis beberapa buku. Salah satu karya literatur-nya adalah buku super *flamboyant* yang satu ini, dimana seperti judulnya, berisi kumpulan pendapat pribadinya mengenai topik-topik seperti: Love, Beauty, Fame, Work, Sex, Time, Death, Economics, Success, Art, dan Underwear Power. Buku ini memang bukan sebuah *masterpiece* yang penuh dengan bahasa-bahasa rumit maupun puitis. Sebaliknya, bahasa yang dipakai Warhol sangatlah mudah dicerna, humoris, agak nge-gosip, dan blak-blak-an dengan sentuhan-sentuhan karakteristik Warhol*ish* yang memberikan kesan seakan kita sedang membaca *diary*-nya. Tiap topik berupa judul bab yang isinya membahas topik itu. Sama sekali tak bersambung dengan bab sebelumnya, membuat pembaca yang agak malas atau sulit menemukan waktu untuk membaca satu buku tebal bisa melompat-lompat dari bab 1 ke bab 5, tergantung *mood*, tanpa kehilangan *plot*. Bab pembuka berisi sebuah pembicaraan telepon antara Warhol, sebagai A, dengan seorang karakter yang dinamakan B, memperlihatkan para pembaca bagaimana Warhol memulai hari-hari-nya dan juga gaya-nya berbicara. Dialog-dialog singkat antara A dan B juga membuka tiap bab bagaikan sebuah *intro* untuk masing-masing topik. Contohnya, di *intro* bab berjudul Love, terjadi dialog seperti ini: "A: *It's a beautiful day outside! Let's go for a walk!* B: *No*. A: *Okay*". Disela-sela pembicaraan atau cerita-cerita yang memenuhi buku ini, Warhol menuliskan komentar-komentar serta curhatannya bagaikan naratif dalam sebuah film. Pendapat-pendapatnya terkesan agak naif dan kadang lumayan *wicked*, tapi tidak pernah berkesan menggurui dan mengajak pembaca untuk mengikutinya. Sebuah buku yang sangat menarik dan entertaining, mengingat bahwa penulisnya adalah salah satu manusia ter-aneh yang pernah hidup di dunia ini. (kK) ●

THE GIRL WHO LOVED TOM GORDON
__STEPHEN KING

Sebuah perjalanan mendaki bukit yang dilakukan Trisha bersama keluarganya berakhir dengan bencana. Sang ibu sering kali berargumentasi dengan sang kakak, Pete, tentang perceraian dengan ayahnya. Trisha yang masih berusia 9 tahun terpisah oleh keluarganya dan ia tersesat semakin jauh ke hutan ketika ia terjatuh ke lembah yang gelap. Ia pun berusaha mencari jalan keluar ditemani *walkman* yang membahas permainan *baseball* dari pemain favoritnya, Tom Gordon. Kakak dan ibunya tak mampu menemukan dirinya dan menyerahkan pencarian kepada polisi. setelah perbekalannya mulai habis selama ia hilang, Trisha bertahan dengan segala yang bisa dimakan di dalam hutan. Trisha hilang berhari-hari dengan dilanda kelaparan, kehausan dan ketakutan yang membuatnya mulai berhalusinasi tentang banyak hal, termasuk eksistensi Tom Gordon yang muncul di dalam kepalanya. Ia berkhayal menemui God Of The Lost, yang akhirnya berwujud seekor beruang yang siap memangsa dirinya. Kisah tidak lantas berakhir tragis karena akhirnya Trisha menemukan jalan keluar menuju peradaban setelah melewati liku-liku perjuangan melawan halusinasinya. ●

RULES
__THE WHITEST BOY ALIVE

Tiga tahun lalu Erlend Oye kembali hadir di bawah bendera The Whitest Boy Alive bersama beberapa personil lainnya lewat debut album Dreams. Saat itu albumnya tidak banyak menghasilkan *hits* juara selain Burning, *single* andalannya. Jika album Dreams tak menawarkan sesuatu yang baru, maka album kedua berjudul Rules ini terkesan lebih bervariasi dengan banyak sentuhan *pop* dan *jazz* yang dipadu dengan *synthesizer*, sehingga membuat album ini sedikit terdengar seperti album-album Phoenix. Proses rekaman album ini dilakukan di Mexico, sementara band ini berdomisili di Berlin. Setelah menjadi band pembuka untuk New Young Pony Club dua tahun lalu, The Whitest Boy Alive juga telah melakukan serangkaian tur di Negara-negara Eropa seperti Jerman, Inggris, Belanda, Belgia dan Swedia. Dengan nomor-nomor andalan seperti 1517, Courage, Intentions, High On The Heels dan Gravity, album ini bisa dibilang lebih bagus dibandingkan album pertamanya, dengan lebih banyak lagu menarik yang *easy listening* dengan kesan tak membosankan seperti album Dreams. ●

BEGONE DULL CARE
__JUNIOR BOYS

Duo elektronik Junior Boys asal Kanada ini merilis album ketiga setelah sukses lewat album Last Exit dan So This Is Goodbye. Judul album ini diambil dari judul sebuah film pendek animasi tahun '40an yang disutradarai Norman McLaren. Masih sebuah album yang menyenangkan seperti album So This Is Goodbye, Begone Dull Care juga tidak kalah menarik dengan nada-nada elektronik yang menghibur telinga dan jauh dari hangar bingar seperti Hazel, Dull To Pause, Bits And Pieces, The Animator dan Sneak A Picture. Hampir sama seperti album sebelumnya, album ini adalah materi yang cocok mengiringi perjalanan dalam mobil Anda dengan musik yang memadukan elektronik, *indie pop* dan elektro *pop*, dengan lirik yang juga akan membuat Anda ingin menyimak lagunya lebih lanjut. Hasilnya pun tak mengecewakan dan jauh dari monoton, meskipun durasi rata-rata lagunya sekitar enam menit. Jika Anda penggemar musik elektronik, maka album ini layak dimiliki. ●

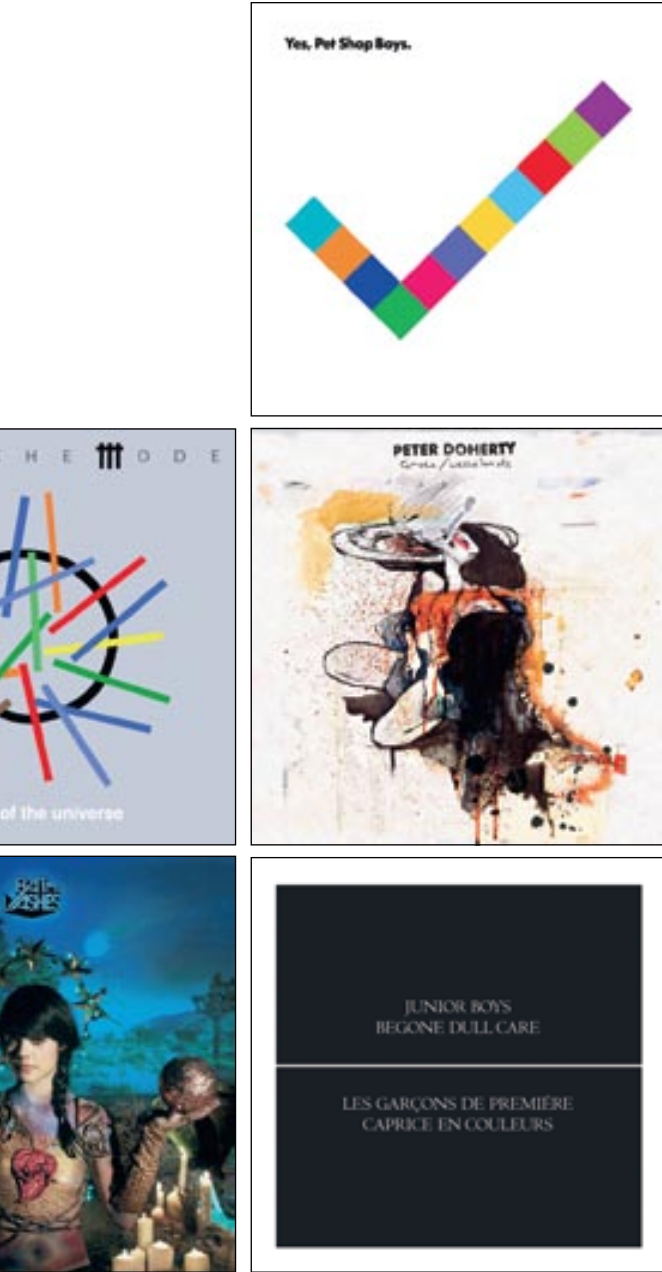
TWO SUNS
__BAT FOR LASHES

Natasha Khan yang lebih dikenal lewat nama panggung Bat For Lashes telah dipuja-puja banyak media untuk album pertamanya, Fur And Gold, yang dirilis tiga tahun lalu. Musiknya disebut-sebut mendapatkan banyak pengaruh dari musisi-musisi wanita seperti PJ Harvey, Tori Amos dan Fiona Apple. Album kedua Bat For Lashes tak kalah beratnya dibandingkan Fur And Gold. Menyajikan nomor-nomor gelap dan muram cenderung depresif, hanya ada beberapa lagu dengan pilihan nada yang sedikit *uplifting* seperti Daniel, Pearl's Dream, Two Planets, dan Sleep Alone. Lagu-lagu lainnya mungkin akan mengingatkan Anda pada Tori Amos di era '90-an dan Cocteau Twins, dengan nuansa yang biasanya ditemui dalam film-film independen yang berwarna depresif. Untuk Anda penggemar Bjork mungkin akan menemukan sedikit persamaan antara Khan dengan musisi Islandia tersebut dalam Two Planets. Bukan sebuah album yang mudah dicerna, namun Two Suns adalah sekali lagi sebuah karya yang bagus dari musisi berdarah Pakistan dan Inggris ini. ●

YES
__PET SHOP BOYS

Setelah 28 tahun berkarya, duo Neil Tennant dan Chris Lowe masih produktif merilis album baru. Tahun ini adalah dirilisnya album kesepuluh Pet Shop Boys yang juga dibantu oleh Johnny Marr, gitaris Inggris yang telah lama malang melintang di industri musik untuk sejumlah band yaitu The Smiths, Electronic, Modest Mouse dan The Cribs, dan juga penata *string* Owen Pallett yang juga telah berkolaborasi dengan Arcade Fire, Beirut dan The Last Shadow Puppets. Sungguh disayangkan, album yang lumayan bagus ini mengandalkan Love, Etc sebagai *single* pertamanya, sementara masih ada beberapa *hits* yang mencuri perhatian seperti Beautiful People (dengan musik yang sangat Morrissey), All Over The World, Vulnerable, Did You See Me Coming?, King Of Rome dan Legacy. Yes adalah sebuah *come back* yang layak dinantikan dari salah satu grup elektronik legendaris Inggris ini, dan untuk Anda yang telah mengikuti sepak terjang mereka sejak tahun '80an tentu saja harus punya album ini. ●

SOUNDS OF THE UNIVERSE
__DEPECHE MODE

Album kedua belas band legendaris yang satu ini tampaknya juga cukup ditunggu-tunggu. Mereka melempar *single* pertama Wrong sebagai nomor yang dijagokan, namun sepertinya lagu yang tidak bersahabat di telinga ini sulit diterima, sedangkan albumnya tidak hanya berisi lagu-lagu serupa yang demikian gelapnya. Harus diakui album ini akan lebih mudah dinikmati oleh mereka yang telah menjadi penggemar setia Depeche Mode. Ada beberapa lagu yang tidak terlalu gelap dan masih bisa disimak setelah beberapa kali didengarkan, di antaranya Hole To Feed, In Sympathy, Fragile Tension, dan Miles Away. Promo tur album ini berjalan di 28 kota di 21 negara Eropa, diawali dengan Tel Aviv, Israel. Jika Anda bukan penggemar Dave Gahan atau Martin Gore sejati, maka menyimak Sounds Of The Universe cukup melelahkan dengan musik yang *spooky* dan tidak bisa dijadikan sebagai pembangkit *mood*. Namun jika Anda adalah penggemar band ini, agaknya cukup sulit juga untuk menyimak isi album terbaru mereka tanpa komentar. Akan lebih menarik jika Anda menyaksikan aksi mereka di panggung dibandingkan hanya mendengarkan lagu-lagunya. ●

GRACE/WASTELANDS
__PETER DOHERTY

Vokalis Babyshambles ini merilis album solo pertamanya, yang melibatkan kolaborasinya dengan gitaris Blur Graham Coxon dan Dot Allison. Awalnya Doherty hendak menggandeng Amy Winehouse untuk berduet dalam salah satu lagunya yaitu 1939 Returning, tapi saying rencana ini batal. Bukan sebuah album yang hingar bingar, Grace/Wastelands cukup variatif dengan memasukkan unsur selain *rock* seperti *folk*, *blues* dan *jazz* dalam lagu-lagunya. Album ini terkesan kalem jika mau dibandingkan dengan sosok Pete Doherty yang rusuh baik dalam perjalanan cinta dan karirnya. Berisi sederetan lagu dengan nada-nada yang jauh dari ceria, Grace/Wastelands menghadirkan warna-warna patah hati dan kesepian seperti yang bisa disimak dalam Broken Love Song, 1939 Returning, A Little Death Around The Eyes, I Am The Rain, Sheepskin Tearaway dan Lady Don't Fall Backwards. *Hits*nya sendiri yaitu Last Of The English Roses sepertinya tidak mewakili lagu-lagu lain dalam album ini, karena warna yang ditawarkan dalam lagu lainnya bernuansa *mellow*. Dua nomor yang dengan beraninya mengedepankan *jazz* '50-an adalah Sweet By And By dan Sheepskin Tearaway, yang merupakan duet indah bareng Dot Allison. Sebuah album yang tak mengecewakan. ●

TRIBUTE TO POSTER REUNION

__10 APRIL 2009 @ PROST! BEER HOUSE

Acara yang diadakan Jum'at malam, tepatnya tanggal 10 April 2009 lalu ini adalah salah satu acara Blackhole yang spesial, diramaikan dengan penampilan band-band lama yang membawakan musik ber*genre punk & rock*, seperti: Be Quiet, Parklife, Glue, Planet Bumi, UFO, RGB, dan Antiseptic. Band-band yang sudah lama tidak *perform* di hadapan *crowd* tersebut memang spesial tampil malam itu untuk memberikan *tribute* buat *venue* manggung mereka masa lalu, yaitu Poster, dan sekalian juga untuk reunian setelah selama ini sudah tidak pernah *sharing* satu panggung lagi. *Well, atleast* kebanyakan dari band-band yang *perform* malam itu, yang telah beroperasi sejak awal '90-an, sudah lama tidak bertemu muka di *backstage* sebelum naik ke atas panggung. Maka Blackhole edisi ini pun diberikan nama Tribute To Poster Reunion.

Tidak biasanya acara Blackhole pada hari Jum'at diramaikan *crowd* sebanyak itu. Kebanyakan dari band-band yang tampil kebetulan sudah ada *fan base*-nya dan para *fans* ini akhirnya memenuhi *space* depan panggung, begitu pula para personil band lain yang menunggu giliran untuk tampil sambil turut men-*support* band seperjuangan. *The crowd was wild that night*! *Moshing, stage diving,* dan *sing-a-long* dilakukan sepanjang *performances* band-band yang tak kalah heboh *stage act*-nya. Acara dilanjutkan dengan hiburan musik dari DJ Indra Ameng, DJ Riri, dan DJ kK, yang bergantian memainkan lagu-lagu *rock anthems* sehingga suasana semakin seru dengan sisa-sisa *crowd* yang melanjutkan hebohnya mereka diatas *dance floor* sampai Prost! tutup. *Old rock music rocks*! **(kK)** ●

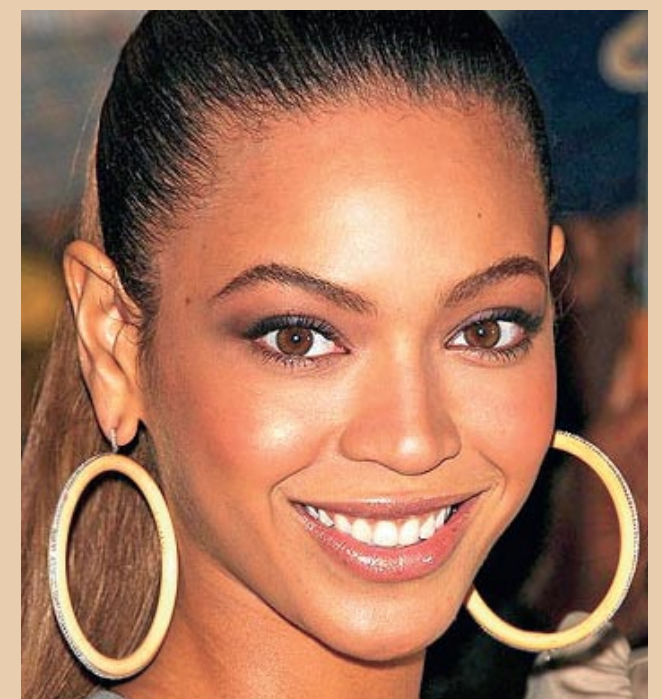
"SUPERBAD!" VOL. 10

__12 APRIL 2009 @ THE JAYA PUB

"SUPERBAD!" Vol. 10 dibuka dengan penampilan fantastis dari Endah n' Resha, dengan Endah yang bertubuh mungil nan ayu sebagai vokalis - gitaris, didampingi Resha yang tinggi dan kribo sebagai bassis, membawakan lagu-lagu gubahan mereka yang ber-*genre folk rock*. Mereka pun membuat mulut *crowd* ternganga ketika membawakan Sexy Back dengan menggunakan aransemen ala mereka. *Yup*, Sexy Back-nya Justin Timberlake seakan menjadi 10 kali lebih seksi ketika dibawakan dengan aransemen *jazzy* oleh duo bertalenta tinggi ini (apalagi diiringi seruan '*Yeah*!' dari *crowd*). "*I'm bringin' sexy back... Yeah*!...". Tepuk tangan dan pujian hangat terdengar lama disuarakan *crowd* ketika mereka selesai bermain. *The next to perform* adalah Bite, sebuah band yang 'menggigit' *crowd* dengan musiknya, campuran pas dari *rock n' roll* cadas dan *pop* manis, serta penampilan yang memanjakan mata dari si vokalis, Rebecca (mantan Goodnight Electric dan The Upstairs). Setelah Bite, muncullah sosok Sir Dandy diatas panggung untuk *debut solo performance*-nya, tanpa anggota Teenage Death Star yang lain. Lagu-lagu gubahannya yang bisa dimasukkan dalam kategori *theatrical rock ballads with a touch of Indonesian humor*. Dalam beberapa lagunya, Sir Dandy ditemani oleh Ade dari SORE yang memainkan pianika, serta Ricky dari White Shoes & The Couples Company sebagai backing vocals. Monkey to Millionaire adalah act ke-4, dimana banyak diantara *crowd* adalah *fans* yang khusus datang untuk menikmati penampilan memukau mereka di "SUPERBAD!" malam itu. Acara ini diakhiri dengan adanya *surprise act* dari Pulau Dewata yang telah mampir untuk meramaikan acara. *Crowd* pun memberikan sambutan hangat ketika band asal Bali, Navicula, naik ke atas panggung untuk memberikan *peformance* yang patut diacungkan jempol. Atmosfir langsung beralih ke '*grunge*' *mode*, sebuah *genre* yang sangat lekat di hati sebagian besar *crowd* "SUPERBAD!". *This was one of the 'baddest'* "SUPERBAD!"*s ever*! ●

BEAT NEWS

CHAMBERLIN LEAVE SMASHING PUMPKINS

Baru – baru ini terdengar kabar bahwa Smashing Pumpkins mencari drummer untuk menggantikan Jimmy Chamberlin. Billy Corgan pun telah mengadakan audisi awal April lalu di Los Angeles. Sungguh berita yang sangat mengagetkan bagi *fans* Smashing Pumpkins yang sudah menunggu – nunggu kehadiran mereka kembali. Kepergian Chamberlin sepetinya tidak mempengaruhi rencana kembalinya Smashing Pumpkins. Corgan terus melanjutkan rekaman walaupun hanya ia satu – satunya original member dari Smashing Pumpkins. Kita lihat saja bagaimana nantinya Smashing Pumpkins yang baru! **(KiLLa)**

BEYONCE BOX OFFICE

Para penggemar Beyonce pastinya sangat gembira melihat penampilan wanita seksi ini di film terbarunya yang berjudul "Obsessed". Film "Obsessed" ini juga menjadi nomor satu di US *box office*. Dalam film ini Beyonce berperan sebagai istri dari seorang pria yang dimata - mati oleh rekan kerjanya. Hal ini membuktikan bahwa Beyonce memang salah satu artis yang *multitalented*. *Well, can't hardly wait for this movie*! **(KiLLa)**

Futuristic Technologic

TEKNOLOGI SELALU BERKEMBANG, TERKADANG MULAI SEDIKIT MEMBINGUNGKAN DENGAN APA YANG TELAH LAHIR DI MUKA BUMI INI. SEBUAH TEKNOLOGI YANG BELAKANGAN INI TELAH MENDEKATI KONSEP YANG BERBAU FUTURISTIK MULAI BANYAK DI TEMUI DIBELAHAN MUKA BUMI INI, BAIK YANG MASIH BERUPA KONSEP ATAU YANG SUDAH NYATA.

DROLL SCROLL

Sebuah konsep yang menggabungkan antara PC dan notebook ini benar-benar cocok bagi para kaum mobil. Awalnya *gadget* ini hanya memiliki bentuk tabung, namun tabung ini bisa di tarik hingga keluar monitor dan keyboard lengkap dengan mouse nya untuk keperluan Anda sehari-hari. ●

--> www.gizmodo.com

DICE LED WATCH

Jam tangan memang merupakan salah satu penunjang *fashion* yang penting, begitupun dengan Dice LED *watch* ini. Mengenakan jam tangan ini akan mengingatkan kita akan era keemasan Goggle V, jam tangan ini dilengkapi dengan LED *display* yang akan menunjukan waktu dengan sangat jelas walaupun Anda berada dikegelapan. Jam tangan ini juga memiliki kemampuan untuk tahan air hingga kedalaman 30 meter. ●

--> www.boystuff.co.uk

PANTECH PIVOT POINT

Sebuah jam *digital* yang sangat menarik jika diletakan di sebelah tempat tidur Anda ini benar-benar akan menciptakan sebuah dimensi tersendiri bagi Anda. Sebuah jam digital dengan *display* LED yang juga dapat berubah ketika Anda melakukan *video call*, benar-benar sebuah jam yang jauh dari kesan yang *standard*. ●

--> www.slashphone.com

DEXIM SHU LIP

Lupakan kabel yang Anda gunakan untuk mentrasfer lagu dari iPod ke notebook atau sebaliknya, cukup sambungkan *gadget* ini yang akan menyambungkan iPod dan notebook Anda. Alat ini juga dapat men*charge* iPod Anda dengan sangat cepat. ●

--> www.dexim.net

SONY DREAM MACHINE

Inilah sebuah *gadget* yang akan membuat Anda terjaga ketika Anda membutuhkan alat pembangun dari tidur lelap Anda. Sebuah alarm yang dapat dikombinasikan dengan iPod atau iPhone yang Anda miliki dan silahkan mengatur jam berapa Anda ingin terbangun dari mimpi Anda. Suara yang dikeluarkannya cukup lembut namun cukup membuat Anda segera tersadar untuk melakukan aktivitas Anda berikutnya. ●

--> www.amazon.com

STUFF INDONESIA GADGETS•GEAR TECHNOLOGY

FINDERS CHEAPERS
Dell Inspiron 15
dari ±Rp.5,9 jt
www.dell.com

Memiliki segalanya yang tidak dimiliki MacBook: harga terjangkau, varian warna dan *customisable* sehingga Anda bahkan bisa menjejalkan drive Blu-ray ke dalamnya. Inspiron 15 bisa dispesifikasi hingga mencakup 2.26 GHz Intel Core 2 Duo Processor, 3MB L2 *cache*, 4GB SDRAM, 320GB HDD serta dilengkapi dengan standar display hi-def 15.6in. Anda juga bisa memilih variasi warna dan *upgrade* paket baterai dengan daya tahan yang lebih lama.

Use With
Buffalo LinkStation Mini SSD
±Rp.13,3 jt
www.buffalotech.com

Anda bisa memiliki kapasitas hard disk 1TB dengan harga ±Rp.1,8 jt, namun 240GB *solid-state*, DNLA-compatible NAS ini jauh lebih memadai.

THE SPACETIME CONTINUUM
Romain Jerome Moon Dust-DNA
from US$15,000
www.romainjerome.ch

Pembuat arloji: hasil akhir dari desain yang gila-gilaan. Terbaru dari Romaine Jerome adalah Moon Dust-DNA. Keseluruhan komponennya merupakan hasil daur ulang dari sampah misi luar angkasa, sehingga rangka baja dan titaniumnya merupakan potongan dari roket Apollo 11, talinya terbuat dari bahan baju luar angkasa bekas dan pemutar poros jamnya dihiasi dengan debu luar angkasa. Bahkan tersedia penawaran harga untuk intergalaksi juga. ●

Samsung S8300 Tocco Ultra Edition Rp.tba
www.samsung.com

Apa yang lebih bagus dari sebuah ponsel *full touchscreen*? Dilengkapi dengan keyboard juga, tentunya. Samsung mengambil ide dari Tocco-nya yang sukses dan menambahkan keypad geser numerik di bagian belakangnya, dan juga meng-*upgrade* layarnya, *haptic* dan *interface* – kini TouchWiz 1.5. Dan banyak lagi, sebuah kamera 8MP autofokus dengan 30fps, VGA *video capture*, GPS untuk navigasi dan geotagging serta HSDPA untuk menunjang laju Anda di dunia maya. Sayangnya, tidak tersedia Wi-Fi – keputusan keliru yang kelihatannya sering dilakukan oleh Samsung akhir-akhir ini. Meski demikian, jika indikatornya adalah Tocco, maka yang inipun akan terjual dengan sangat cepat. ●

As hot as... Alison Carroll (lihat hal 42)

ACCEPTABLE IN THE 80s
Tamiya Lamborghini Countach ±Rp.2 jt
www.tamiya.com

Di negara asalnya Italia, Lamborghini, Countach adalah bahasa *slang* untuk sesuatu yang sejajar dengan "phwoar" (tidak tersedia penerjemahan secara literal), dan mobilnya sendiri masih terlihat keren 30 tahun kemudian. Skala 1:10 ini, ready-built RC Lambo merupakan model ikonik LP500S – seperti halnya Duran-duran di tahun 80-an dan setelah jas putih dengan lengan yang digulung. Hadir dengan lampu dan suspensi yang bisa bekerja, kecepatan yang tertinggi serta wibawa versi aslinya. Benar-benar sebuah Countach. ●

FACT HUNT
Sudut jendela Countach benar-benar rendah, di saat tertentu sangat sulit untuk melihat keluar karena refleksi internal total.

SMILE AND SONY ERICSSON SMILES WITH YOU
Sony Ericsson C903
www.sonyericsson.com

Senyum tidak membutuhkan bayaran. Nol, *nada, zilch*. Dan dalam kebetulan yang menyenangkan, Anda akan memperolehnya dari ponsel Sony Ericsson Cyber-shot terbaru manapun. Anda akan menyadari bahwa ia menyukai senyuman. Untuk ponsel kamera 5MP ini, bibir dengan gigi putih berkilau merupakan pasangan sejatinya. Selagi ia mengamati melalui display 2.4in-nya, teknologi Face Detection mampu menangkap hingga tiga orang dalam satu *frame* dan menahan pengambilan foto hingga ia menangkap senyuman, sebelum meng-*geotag*-nya dengan A-GPS. Sudah pasti cukup untuk membuat anda tersenyum bukan? ●

DOKUMENTASI DAN NASKAH MAJALAH STUFF INDONESIA. UNTUK INFORMASI LANGGANAN DAN IKLAN HUBUNGI STUFF INDONESIA, TELP. 021-83792137, FAX 021-8352191

The Minimalist

BY: JUJUK MARGONO

Modifikasi dalam dunia otomotif memang selalu berkembang mengikuti trend yang sedang marak. Acuan trend yang sedang marak biasanya dipengaruhi oleh konsep yang ditawarkan oleh para modifikator. Seperti trend retro look atau low rider yang banyak diterapkan pada kendaraan roda dua bertransmisi matic di Indonesia. Modifikator lokal pun kini seolah menjadi raja di negeri sendiri dengan tawaran konsep baru dalam mempercantik tampilan motor. Dengan mengandalkan produk lokal dan tenaga kerja lokal, waktu dan biaya modifikasi dapat ditekan tanpa mengorbankan hasil akhir modifikasi.

Geba Leisure Parts salah satunya. Bengkel yang satu ini cukup sering melahirkan ide maupun konsep segar dalam jagat modifikasi nasional. Bengkel modifikasi yang berlokasi di Jalan Buah Batu nomor 32, Bandung ini kerap menghasilkan karya-karya yang dapat membuat pencinta kendaraan roda dua terpana. Ide orisinil yang tak terpikirkan sebelumnya seolah dengan mudah berhasil diterapkan oleh Geba dalam kendaraan garapannya.

Honda Beat buatan tahun 2009 berwarna orange milik Ardhi sang punggawa Geba Leisure Parts ini menjadi salah satu contoh yang cukup nyeleneh. Disebut nyeleneh karena Ardhi berusaha menggabungkan dua konsep yang sebenarnya bertolak belakang, namun akhir-akhir ini menjadi semacam trend di dunia otomotif, terutama motor, yaitu konsep retro modern. "Gue bosan dengan tampilan low rider yang identik dengan ban lebar dan mesin dimundurin," ungkap Ardhi membuka percakapan. Setelah memutar otak dan mencari ide untuk tampilan motor yang baru dibelinya, akhirnya ia memutuskan untuk memodifikasi motornya dengan konsep retro modern itu tadi. "Banyak yang bilang gaya retro sudah out of date. Gue pingin menepis anggapan itu. Makanya gue bikin motor gue jadi kaya gini," tambah pria berbadan kurus ini.

Modifikasinya sendiri boleh dibilang cukup minim dan tidak seheboh motor milik Ardhi sebelum-sebelumnya. Jika di beberapa motor miliknya dulu ia tega untuk memotong dan merubah sebagian besar tampilan body hingga cukup sulit untuk mengenali motor aslinya, di Honda Beat ini tampilan body motor nyaris dibiarkan apa adanya. "Bentuk asli motor ini yang berkesan futuristis emang sengaja gue pertahankan untuk menjaga aura modern," alasan Ardhi tentang tampilan body motornya. "Modifikasinya gue fokusin di bagian kaki-kaki. Kalo orang-orang pake ban lebar hanya di bagian belakang, gue pake ban lebar di bagian depan dan belakang, hehe," sebut Ardhi. Pelek hasil custom dengan diameter 12 inch dan lebar 4 inch yang dilengkapi dengan jari-jari banyak menghiasi bagian depan dan belakang. Pelek ini dibalut oleh ban berukuran 155/60 R12 yang aslinya merupakan ban mobil. "Tapi gue lupa ban mobil apa, pokoknya belinya di toko ban mobil deh, hehe," kekeh pria yang doyan memakai kaca mata ini. White wall custom produk Geba dipercaya mampu menguatkan kesan retro di sektor pelek dan ban.

Walaupun terlihat simpel, namun pemasangan kedua roda ini tidaklah semudah membalik telapak tangan. Untuk bagian depan misalnya. Ardhi harus mengubah segitiga depan menjadi lebih lebar. Begitu juga spakbor depan. "Karena gue pingin tampilan motor tetap kelihatan standar, spakbor depan orisinil aja gue custom dengan cara gue lebarin. Menyesuaikan dengan lebar ban," ungkapnya. Bagian belakang pun sempat mengalami kesulitan dan butuh trial and error. "Awalnya sih ribet juga karena ban mentok sama shock breaker, spakbor, knalpot dan mesin. Belum lagi standar tengahnya juga jadi nggak bisa nopang motor. Akhirnya setelah beberapa kali coba dihitung dan dipikirin, dapat juga formula yang pas. Nggak mentok sana sini dan tetap nyaman dikendarai,hehe" ulas Ardhi sambil tersenyum.

Setelah dua buah ban lebar terpasang sempurna di motornya, Ardhi tinggal memaksimalkan tampilan dengan memasang berbagai macam aksesoris yang dirasa cocok dengan konsep modifikasi yang diusungnya. Windshield yang menjadi salah satu ciri khas gaya retro dan juga salah satu produk andalan Geba dipasang untuk mempermanis tampang depan. Spion milik motor KTM berbentuk kotak dengan tangkai panjang dipilih karena dirasa cocok dengan kontur body Honda Beat yang cenderung modern dengan dominasi garis tajam dan lancip.

Pindah ke bagian buritan, tak banyak aksesoris yang dipasang. Hanya satu set lampu sein milik Honda ST70 yang menggantikan fungsi lampu sein standar yang telah beralih fungsi menjadi lampu rem. "Lampu belakang standarnya gue bikin jadi lampu rem semua. Mika lampu seinnya gue cat merah," kata Ardhi. Last but not least, cover jok diganti dengan warna coklat. Lagi-lagi untuk memperkuat kesan retro di motor bertampang modern ini.

Kesan minimalis tampak mencuat dari Honda Beat berkonsep retro modern ini. Hal ini berbanding lurus dengan lama pengerjaan dan biaya modifikasi. Hanya perlu waktu 3 minggu dan biaya sekitar 5 juta rupiah saja untuk memodifikasi sebuah Honda Beat dalam keadaan standar menjadi tampil seperti motor yang tampak pada gambar. Kombinasi waktu dan biaya yang cukup menarik untuk sebuah hasil modifikasi berkesan minimal dengan tampilan maksimal.

Photos: Iduy

F1

Balap F1 yang memasuki seri ketiganya pada GP China yang digelar pada hari Minggu, 19 April 2009 yang lalu menampilkan juara baru. Tak hanya pebalapnya, namun tim yang selama ini berada di papan tengah pun mampu menohok ke barisan depan dan bertengger di podium juara. Sebastian Vettel dan Mark Webber dari tim Red Bull yang sebelumnya start dari posisi satu dan tiga berhasil menaklukan trek basah sirkuit Shanghai dan finish di tempat pertama dan kedua. Mereka berhasil mematahkan dominasi Brawn GP yang pada dua seri sebelumnya selalu menguasai balap F1 musim ini. Sempat memimpin lomba beberapa lap, Jenson Button tampaknya harus mengakui kehebatan Vettel dan Webber dan harus puas di tempat ketiga pada GP China ini. Akibat sedikit kesalahan yang menyebabkan mobilnya keluar lintasan, Button harus merelakan tempatnya diambil alih oleh Vettel dan Webber.

Balapan yang berlangsung di bawah guyuran hujan mulai dari awal hingga berakhirnya lomba ini memang menjadi semacam pembuktian akan skill pengemudi dan reliabilitas mobil balap. Tampaknya, Vettel yang di musim 2008 lalu juga sempat merebut tempat pertama GP Italia kala lomba didominasi oleh hujan memperoleh keuntungan dengan kondisi hujan yang mengguyur sirkuit Shanghai. Ia tampak percaya diri dengan kendaraannya. Skill mengemudinya pun diperlihatkan dengan tidak membuat kesalahan sedikit pun. Tak pelak, berbagai pujian pun mengalir padanya. Mulai dari gelar "rain master" hingga dibandingkan dengan Lewis Hamilton, bahkan dianggap lebih baik, dialamatkan pada Vettel. Pebalap tim Red Bull lain, Mark Webber juga berhasil menunjukkan kelasnya pada balap seri ketiga ini. Saling susul dengan Jenson Button dan berhasil menerapkan strategi pit stop dengan sempurna membuahkan hasil finish di tempat kedua.

Patahnya dominasi Brawn GP di seri ketiga ini menjadikan balap F1 musim 2009 semakin menarik dan sulit ditebak. Mc Laren yang sepertinya mulai bangkit juga bisa menjadi ancaman baru bagi tim lainnya. Sepertinya, balap seri ke-4 yang akan berlangsung di GP Bahrain makin pantas untuk diikuti.

GP China:

1. Sebastian Vettel (Red Bull)
2. Mark Webber (Red Bull)
3. Jenson Button (Brawn GP)
4. Rubens Barrichello (Brawn GP)
5. Heikki Kovalainen (McLaren)
6. Lewis Hamilton (McLaren)
7. Timo Glock (Toyota)
8. Sebastian Buemi (Toro Rosso)

Photos: f1-live.com

MotoGP

Dari balap MotoGP, Casey Stoner tampaknya mulai kembali menunjukkan tajinya setelah berhasil mendominasi jalannya lomba pada seri pertama yang berlangsung di GP Qatar beberapa waktu yang lalu. Balap yang berlangsung malam hari ini sempat ditunda satu hari akibat cuaca buruk. Penundaan inilah yang menurut Stoner dianggap sebagai satu keuntungan karena ia bisa mempersiapkan motor dan kondisinya dengan lebih baik. Berbanding terbalik dengan rival terdekatnya, Valentino Rossi yang justru menganggap hal tadi sebagai kendala dan menjadikan performanya tidak maksimal. Posisi runner up, sama dengan posisi saat start, akhirnya berhasil diraih Rossi setelah sebelumnya sempat berjibaku dengan Loris Capirossi (Suzuki) dan Jorge Lorenzo, rekan setim Rossi. Lorenzo sendiri akhirnya menempati posisi ketiga pada balap yang berlangsung di sirkuit Losail ini. Dua pebalap Yamaha ini mengaku kurang puas akan performa motor mereka. setelah melihat hasil yang ditorehkan oleh Stoner dengan Ducati-nya. Gap yang cukup jauh saat finish (Stoner meninggalkan Rossi dan Lorenzo masing-masing sekitar 7 detik dan 16 detik saat finish) menjadikan dua pebalap Yamaha ini mengharapkan tim-nya untuk dapat meningkatkan setting motornya agar dapat bersaing lebih maksimal di seri kedua.

Menghadapi seri berikutnya yang akan berlangsung tanggal 26 April 2009 di sirkuit Motegi, Rossi berharap dapat memperkecil jarak antara dirinya dengan Stoner. Rossi yang musim lalu menjadi juara di Motegi mengharapkan akan terjadi persaingan sengit antara dirinya dan Stoner pada ajang MotoGP Japan nanti. Apakah Rossi dapat mewujudkan harapannya? Apakah Stoner akan berhasil dikalahkan oleh Rossi? Kita tunggu saja aksi mereka dan pebalap lainnya pada seri kedua MotoGP nanti.

Photos: motogp.com

PICK UP POINT

DAPATKAN FREE! MAGAZINE SECARA GRATIS DI TEMPAT-TEMPAT DI BAWAH INI:

JAKARTA

JAKARTA SELATAN

KEMANG | CIPETE

AKSARA BOOKSTORE, Jl. Kemang Raya No.8b
CASA, Jl. Kemang Raya No.8b
TORNADO COFFEE, Jl. Kemang Utara VIII No. 66
BREWWW, Jl. Kemang Raya No. 9
EXCELSO, LA CODEFIN LT. 1
CAFE OH LA LA. LA CODEFIN LT. 1
COLD STONE, LA CODEFIN LT. 1
BARCODE, LA CODEFIN LT. 3
VIN +, Jl. Kemang Raya No. 45 B
VINO EMBASSY, Jl. Kemang Raya No. 67
CAFE AMOR, Jl. Kemang Raya No. 67
FJ'L, Jl. Kemang Raya No. 25
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Plaza Kemang 88
SPINACH, Jl. Kemang I No.12
TAMANI KAFE, Jl. Kemang Raya 3A
STARBUCKS COFFEE, Jl. Kemang Raya 3A
OZ RADIO JAKARTA, Jl. Bangka Raya 5A
KE'KU:N, Jl. Bangka Raya 99A
ESMOD, Jl. Asem Dua No.3-5 Cipete Selatan
BLACK CANYON COFFEE, Jl. Cipete Raya No. 8A

MAMPANG | JL. KAPT. TENDEAN

SOERYO CAFE & STEAK, The Promanade Level 1
STARBUCKS COFFEE, The Promanade Level 1
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Gd. Trans TV GF

CILANDAK TOWN SQUARE

CHATTER BOX, Cilandak Town Square GF
STARBUCKS COFFEE, Cilandak Town Square GF
J. CO DONUTS, Cilandak Town Square GF
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Cilandak Town Square GF
I BOX, Cilandak Town Square GF
BREW & CO, Cilandak Town Square GF
COLD STONE, Cilandak Town Square GF
DIXIE EASY DINING, Cilandak Town Square Lt. 1
MANGKOK PUTIH, Cilandak Town Square Lt. 1
SCORE! JAKARTA, Cilandak Town Square Lt.1
BEATZ! MUSIC ENTERTAINMENT, Cilandak Town Square Lt.1
FRANKFURTER, Cilandak Town Square Lt. 1
AKSARA BOOKSTORE, Cilandak Town Square Lt.1

PONDOK INDAH MAL 1 & 2

STARBUCKS COFFEE, Pondok Indah Mal 1 GF
J.CO DONUTS, PONDOK INDAH MAL 1 GF
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Pondok Indah Mal 1 Lt. 1
IRWAN TEAM HAIR DESIGN, Pondok Indah Mal Lt. 1
BONN MUSIC CORNER, Pondok Indah Mal Lt. 1
STARBUCKS COFFEE, Pondok Indah Mal 2 Lt. Basement
BOOKS KINOKUNIYA, Pondok Indah Mal 2 Lt. Basement
CELEBRITY FITNESS, Pondok Indah Mal 2 Lt. Basement
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Pondok Indah Mal 2 Lt. Dasar
KRISPY KREME, Pondok Indah Mal 2 Lt. Dasar
BAKERZIN, Pondok Indah Mal 2 Lt. 1
NYDC, Pondok Indah Mal 2 Lt. 3
FISH & CO, Pondok Indah Mal 2 Lt. 3
PHO 2000, Pondok Indah Mal 2 Lt. 3
SUSHI GROVE, Pondok Indah Mal 2 Lt. 3
CINNZEO, Pondok Indah Mal 2 Lt. 3
HEAVENLY BLUSH, Pondok Indah Mal 2 Lt. 3

PONDOK INDAH

AQUARIUS PONDOK INDAH, Jl. Iskandarsyah Raya No.1
RUMUS DJ SCHOOL, Jl. Sekolah Duta Raya No. 10

DARMAWANGSA SQUARE

POKE SUSHI, Jl. Darmawangsa VI No.6
GELATO BAR, Darmawangsa Square Lt. Dasar
CAFE OH LA LA, Darmawangsa Square Lt. Dasar
COFFEE ETCETERA, Darmawangsa Square Lt. 1

KEBAYORAN BARU

AQUARIUS MAHAKAM, Jl. Mahakam 1 No. 5
KAFE PISA MAHAKAM, Jl. Mahakam 1 No. 11
BLENGER BURGER, Jl. Lamandau (Beside Nanonine Shop)
GRANDE BODYLIFE FITNESS & SPA, Pasaraya Grande Lt. 8
LANGSAT CORNER, Jl. Langsat III No. 2
LOKANANTA, Jl. Wijaya II No. 2
ANOMALI COFFEE, Jl. Senopati No. 35
ZENBU, Jl. Senopati Raya No. 65
BALLA'WANGI, Jl. Wolter Monginsidi No. 33
MOOSE 2 SALON, Jl. Prof. Joko Sutono No. 5
NANONINE SHOP, Jl. Lamandau 4 No.18
TAKIGAWA RESTO, Jl. Panglima Polim X No.10 P
MAGENTA ASIAN CUISINE, Jl. Wijaya IX No. 16
THE TEE BOX, Jl. Wijaya II No. 123

PLAZA SENAYAN

THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Plaza Senayan Lt. 1
COFFEE CLUB, Plaza Senayan Lt. 1
STARBUCKS COFFEE, Plaza Senayan Lt. 1
BAKERZIN, Plaza Senayan Lt. 2
SUSHI TEI, Plaza Senayan Lt. 2
CAFE OH LA LA, Plaza Senayan Lt. 3
ADIDAS, Plaza Senayan Lt. 3
CHATTER BOX, SOGO Plaza Senayan Lt. 5
STARBUCKS COFFEE, Plaza Senayan Lt. 5
BOOKS KINOKUNIYA, Sogo Plaza Senayan Lt. 5
SENAYAN SPORTAINMENT, Parking Area Plaza Senayan Lt. 5

SENAYAN CITY

FRANKFURTER, Senayan City LG
J. CO DONUTS, Senayan City LG
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Senayan City LG
EXCELSO, Senayan City LG
KRISPY KREME, Senayan City LG
BURGER KING, Senayan City LG
CAFE OH LA LA, Senayan City LG
ZHUMA, Senayan City LG
THE CREAM & FUDGE FACTORY, Senayan City LG
BEATZ! MUSIC ENTERTAINMENT, Senayan City LG
STARBUCKS COFFEE, Senayan City GF
STARBUCKS COFFEE, Senayan City Lt. 2
I BOX, Senayan City Lt. 4
SOHO MUSIC, Senayan City Lt. 5
URBAN KITCHEN, Senayan City Lt. 5

FX LIFESTYLE X'NTER

STARBUCKS COFFEE, FX Lifestyle X'nter F1
THE CAFE CARTEL, FX Lifestyle X'nter F1
SEGA FREDO, FX Lifestyle X'nter F1
COLD STONE, FX Lifestyle X'nter F1
ZHUMA, FX Lifestyle X'nter F2
SOCIETY, FX Lifestyle X'nter F3
MOTION, FX Lifestyle X'nter F4
SOUR SALLY, FX Lifestyle X'nter F4
POMPOUS, FX Lifestyle X'nter F4
THE OTHER CULTURE, FX Lifestyle X'nter F6
FX MUSIC, FX Lifestyle X'nter F6

PAKUBUWONO | PATI UNUS

PENANG BISTRO, Jl. Pakubuwono VI No.2
E - FLUX, Jl. Pati Unus No. 9

THE PLAZA SEMANGGI

CAFE OH LA LA, The Plaza Semanggi Ground Floor
SOHO MUSIC, The Plaza Semanggi Ground Floor
J. CO DONUTS, The Plaza Semanggi UG
STARBUCKS COFFEE, The Plaza Semanggi UG
DISCTARRA, The Plaza Semanggi Lt. 1
GLORIA JEAN'S, The Plaza Semanggi Floor 3A
RAX 3 BILLIARD, The Plaza Semanggi Lt. 5

JEND. GATOT SUBROTO

CAFE OH LA LA, Gd. Mitra Lt. Dasar
RADIO INDIKA MILLENIA, Gd. Mitra Lt. 9 Suite 901
STARBUCKS COFFEE, Wisma Mulia UG
MANGKOK PUTIH, Wisma Mulia Ground Floor

HR. RASUNA SAID | MEGA KUNINGAN

LUNCH BOX FOOD COURT, Menara Kadin Indonesia Lt. 3
CORK & SCREW, Menara Kodel Ground Floor
STARBUCKS COFFEE, Setiabudi Building I Ground Floor
SPINELLI, Setiabudi Building I Ground Floor
CHATTER BOX, Setiabudi Building I Ground Floor
FRANKFURTER, Setiabudi Building 1 Lt. 1
TA WAN, Setiabudi Building 1 Lt. 1
MANGKOK PUTIH, Setiabudi Building 1 Lt. 1
KAFE PISA, Setibudi Building I Lt. 1
LA FORCA POOL & LOUNGE, Setiabudi Building I Lt. 2
PENANG BISTRO, Oakwood Residences GF
STARBUCKS COFFEE, Oakwood Residences GF

JEND. SUDIRMAN

CAFE OH LA LA, Gd. Bank Permata Lt. Basement
STARBUCKS COFFEE, Gd. BRI II
EURO CAFE, Plaza Bapindo Gedung Parkir Lt. 3
GALERI INDOSAT, SCBD Gd. Artha Graha Lt. Dasar
JAK TV, Kawasan SCBD Kav. 52 - 53
LONDON SCHOOL OF PUBLIC RELATIONS, Sudirman Park
LONDON SCHOOL OF PUBLIC RELATIONS, Wisma Dharmala Sakti - Annexe 6th Floor
PAIN DE FRANCE, Gd. Bursa Efek Jakarta Tower 1
STARBUCKS COFFEE, Gd. Bursa Efek Jakarta Tower 1
STARBUCKS COFFEE, Wisma Metropolitan I
STARBUCKS COFFEE, Wisma BNI 46 Kota BNI

PACIFIC PLACE

CAFE OH LA LA, Pacific Place Basement Floor
SOUR SALLY, Pacific Place Basement Floor
COFFEE CLUB, Pacific Place Lt. 3
STARBUCKS COFFEE, Pacific Place Lt. 4
AKSARA BOOKSTORE, Pacific Place Lt. 4
MAGENTA KITCHEN, Pacific Place Lt. 4
FISH & CO, Pacific Place Lt. 4
Y&Y, Pacific Place Lt. 4
SECRET RECIPE, Pacific Place Lt. 4
LITTLE BLACK CAFE, Pacific Place Lt. 5
SAUSAGE WORLD, Pacific Place Lt. 5
KAFE BETAWI, Pacific Place Lt. 5
HAAGEN DAZS, Pacific Place Lt. 5
URBAN KITCHEN, Pacific Place Lt. 5

CITY WALK SUDIRMAN

STARBUCKS COFFEE, City Walk Sudirman GF
J.CO DONUTS, City Walk Sudirman GF
J.CO DONUTS, City Walk Sudirman GF (Beside Bread Talk)
SUSHI GROVE, City Walk Sudirman GF
MANGKOK PUTIH, City Walk Sudirman Lt. 1

JAKARTA PUSAT

MH. THAMRIN | SARINAH | MENTENG

PAIN DE FRANCE, Plaza BII Menara II Lower Ground
STARBUCKS COFFEE, Skyline Building LG
CAFE OH LA LA, Skyline Building LG
MUSIK +, Gd. Sarinah Lt. 1
AFTERHOUR, Gd. Sarinah Lt. 2
MANCHESTER UNITED, Podium Sarinah Lt. 2
GALERI INDOSAT SARINAH, Podium Sarinah Lt. 2
HARD ROCK FM JAKARTA, Gd. Sarinah Lt. 8
KAFE PISA, Gereja Theresia No. 1 Menteng
STARBUCKS COFFEE, Hotel Formule 1 - Menteng
CAFE OH LA LA, Hotel Formule 1 - Menteng
HONGKONG CAFE, Jl. Sunda No. 5
PENANG BISTRO, Jl. Kebon Sirih Raya No. 59 ZV
MELLY'S BAR & RESTO, IBEC Building Jl. KH. Wahid Hasyim No. 84 - 88

PLAZA INDONESIA

EXCELSO, Plaza Indonesia Lt. Basement
SAUSAGE WORLD, Plaza Indonesia Lt. Basement
BAKERZIN, Plaza Indonesia Lt. Basement
KRISPY KREME, Plaza Indonesia Lt. Basement
STARBUCKS COFFEE, Plaza Indonesia Lt. 1
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Plaza Indonesia Lt. 1
DOME, Plaza Indonesia Lt. 1
GELARE, Plaza Indonesia Lt. 2
KUPPA, Plaza Indonesia Lt. 3
BOOKS KINOKUNIYA, Sogo Plaza Indonesia Lt. 3

ENTERTAINMENT X'NTER

FISH & CO, Entertainment X'nter Lt. 1
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Entertainment X'nter Lt. 2
F BAR, Entertaiment X'nter Lt. 2
SAINT CINNAMON, Entertaiment X'nter Lt. 2
PHO 2000, Entertainment X'nter Lt. 2
BEATZ! MUSIC ENTERTAINMENT, Entertainment X'nter Lt. 2
WATCH TIME INTERNATIONAL, Entertainment X'nter Lt. 2
CELEBRITY FITNESS, Entertainment X'nter Lt. 2
I BOX, Entertainment X'nter Lt. 2

GRAND INDONESIA

STARBUCKS COFFEE, Grand Indonesia Ground Floor
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Grand Indonesia Ground Floor
STARBUCKS COFFEE, Grand Indonesia Lower Ground
KRISPY KREME, Grand Indonesia Lower Ground
GELATO BAR, Grand Indonesia Lower Ground
CAFE OH LA LA, Grand Indonesia Lower Ground
POKE SUSHI, Grand Indonesia Lt. 3 (Inside Food Louver Food Court)
EXCELSO. Grand Indonesia Lt. 3A

JAKARTA BARAT

MAL TAMAN ANGGREK

CAFE OH LA LA, Mal Taman Anggrek Ground Floor
STARBUCKS COFFEE, Mal Taman Anggrek Ground Floor
J. CO DONUTS, Mal Taman Anggrek Ground Floor
THE COFFEE BEAN & TEA LEAF, Mal Taman Anggrek UG
MUSIK +, Mal Taman Anggrek Lt. 3
SOUR SALLY, Mal Taman Anggrek Lt. 3

JAKARTA UTARA

KELAPA GADING | MAL KELAPA GADING | LA PIAZZA

GALERI INDOSAT KELAPA GADING, Jl. Boulevard Raya LA 6 No. 32
PROGRESS DJ, Kelapa Gading Trade Centre Lt. II E 601/2
TRINITY, Ruko Gading Batavia LC. 09 No. 08 Kalapa Gading
GADING FOOD CITY, Jl. Boulevard Mal Kelapa Gading
STARBUCKS COFFEE, Mal Kelapa Gading Lt. Dasar
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Mal Kelapa Gading Lt. Dasar
EXCELSO, Mal Kelapa Gading 3 Lt. Dasar
COLD STONE, Mal Kelapa Gading 3 Lt. Dasar
MUSIK +, Mal Kelapa Gading 3 Lt. Dasar
I BOX, Mal Kelapa Gading 3 Lt. Dasar
IRWAN TEAM HAIR DESIGN, Mal Kelapa Gading 3 Lt. 1
DISCTARA , Mal Kelapa Gading Lt. 3
STARBUCKS COFFEE, La Piazza Kelapa Gading Lt. Dasar
CHATTER BOX, La Piazza Kelapa Gading Lt. Dasar
CELEBRITY FITNESS, La Piazza Kelapa Gading Lt. 1

OTHERS

RADIO A, Jl. Dr. Saharjo No. 202
WARUNG JEJE, Ruko Casanova Lt. Dasar, Jl. Muwardi 2 No. 27 Grogol
BAGUS BIKE, BSD Komp. Ruko Sektor 7 Blok RN 61-TNG
BLOOP CLOTHING. CO, Jl. Tebet Utara Dalam No. 22
NANONINE SHOP, Jl. Tebet Utara Dalam 11
NOIN BRAND, Jl. Tebet Utara Dalam No. 13
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, TIS SQUARE
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Tunjungan Plaza 3 - Surabaya
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Galaxy Mal 2 - Surabaya

KARAWACI

BENTON JUNCTION

BISTRO DELIFRANCE, Benton Junction
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Benton Junction
DIXIE, Benton Junction

SUPERMALL KARAWACI

STARBUCKS COFFEE, Supermall Karawaci
CAFE OH LA LA, Supermall Karawaci
J. CO DONUTS, Supermall Karawaci

BANDUNG

CIHAMPELAS WALK

STARBUCKS COFFEE , Cihampelas Walk
J.CO DONUTS, Cihampelas Walk

PARIS VAN JAVA

GELATO BAR, Paris Van Java GF
NEWS PAPER KITHEN & LOUNGE, Paris Van Java GF
SUSHI GROVE, Paris Van Java GF
CAFE OH LA LA, Paris Van Java GF
MANCHESTER UNITED, Paris Van Java GF
FRANKFURTER, Paris Van Java GF
J.CO DONUTS, Paris Van Java GF
CAFE HALAMAN, Paris Van Java GF
STARBUCKS COFFEE, Paris Van Java GF
BLACK CANYON COFFEE, Paris Van Java GF
SIXTEEN D SCALE, Paris Van Java GF

BANDUNG SUPER MAL

CAFE OH LA LA, Bandung Super Mal GF
STARBUCKS COFFEE, Bandung Super Mal GF
THE COFFEE BEAN AND TEA LEAF, Bandung Super Mal GF
J.CO DONUTS, Bandung Super Mal lt. 1

OTHERS

UNKL347, Jl. TrunojoyoNo. 4
INVICTUS, Jl. Trunojoyo No. 6
OZ RADIO BANDUNG, Jl. Setrasari II No. 14 Bandung
HARD ROCK FM BANDUNG, Jl. Sulanjana No. 15
7 SINS, Jl. Diponegoro No. 25
S 57 DJ SCHOOL, Jl. WR. Supratman No. 57 (Inside Rumah Musik Harry Roesli)
SUIS BUTCHER, Jl. R.E. Martadinata No. 201
CAFE BALI, Jl. R.E. Martadinata No. 215
ROEMAH KEBOEN, Jl. R.E. Martadinata No. 156
HANS, Jl. Cigadung Raya Barat No. 3
18 HOURS, Jl. Setia Budi No. 103 F
CAFE HALAMAN, Jl. Tamansari No. 92
JACK'S HOUSE, Jl. Bukit Pakar Timur No. 14
BUDAPEST, Jl. Bukit Pakar Timur No. 73
LISUNG RESTO, Bukit Pakar Timur No. 111
KOPI IRENG, Bukit Pakar Timur Ciburial No. 1
CONGO, Jl. Rancakendal Luhur No. 8
D'LOOPS, Jl. Geusan Ulun No. 1 (Sultan Agung)
OUVAL RESEARCH, Jl. Geusan Ulun (Sultan Agung)
TWANK CAFE & RESTO, Jl. Sultan Agung No. 5
NGOPI DOELOE, Jl. Hasanudin No. 7
NGOPI DOELOE, Jl. Banda No. 25 (Banda Boutique Outlet)

FREE!OLOGY

TAURUS

21 April – 20 Mei

ANDA SEDANG MERINDUKAN MASA-MASA BERSAMA DENGAN SESEORANG YANG DULU HAMPIR MENJADI PASANGAN ANDA. BUKAN HANYA ORANGNYA, TAPI JUGA KEADAAN MASA-MASA ITU. **THEREFORE**… MUNGKIN ANDA DAPAT MENGALAMI SAAT-SAAT SEPERTI DULU KEMBALI TANPA HARUS MELAKUKAN APA-APA. TUNGGU SAJA DENGAN SABAR.

GEMINI 21 Mei – 20 Juni
Si Cupid sepertinya sedang tidak berada di dekat Anda. Janganlah sedih dan putus asa karena ia akan segera datang lagi sambil mengembalikan api cinta Anda. **Therefore...** untuk saat ini sebaiknya Anda melakukan hal-hal yang berguna untuk diri Anda dan tidak memusingkan masalah asmara dulu.

CANCER 21 Juni – 20 Juli
Bersenang-senang sih boleh saja tentunya. Tapi ingatlah kesehatan. Janganlah sampai melupakan beristirahat, atau Anda akan tahu akibatnya. Sebaiknya Anda juga memikirkan keluarga Anda, tak perlu yang jauh, yang di dalam rumah saja sudah lama tak merasakan kehangatan senyum Anda. **Therefore...** Mulailah ingat kembali keluarga Anda yang selama ini selalu men-*support* Anda. Traktirlah mereka sekali-kali makan di luar.

LEO 21 Juli – 21 Agustus
Saat ini Anda sedang bersemangat. Tingkat pekerjaan yang makin hari makin tinggi rupanya menjadi tantangan baru bagi Anda. **Therefore**… Gunakanlah hal ini sebagai poin lebih untuk *review* Anda di akhir tahun.

VIRGO 22 Agustus – 22 September
Anda akan mengalami sebuah *surprise* yang merubah kehidupan dalam bulan ini. *In a very positive way*! **Therefore...** *Be prepared* :)

LIBRA 23 September – 22 Oktober
Libra sedang bersuka ria di bulan ini. Hubungan yang sudah lama dijalankan ternyata sudah dipastikan akan berakhir secara sukses dan sudah direstui pula! **Therefore...** *It's time to relax and party!*

SCORPIO 23 Oktober – 22 November
Anda merasa selalu salah belakangan ini. Itu sangatlah tidak benar! Justru sebaliknya Anda adalah si pemenang. Sayangnya Anda selalu bersembunyi dalam bayang-bayang masa lalu. **Therefore**… Gunakanlah akal sehat Anda dan pastikanlah bahwa hari esok akan jauh lebih baik daripada sekarang.

SAGITARIUS 23 November – 20 Desember
Bagi para pria Sagitarius, janganlah terhipnotis dengan kecantikan 'luar', karena ternyata dalamnya busuk dengan rencana-rencana mempergunakan Anda, dan bagi wanita Sagitarius, berhentilah merasa spesial karena ternyata mulai membuat teman-teman Anda menjauh. **Therefore**… Pria Sagitarius harus mendengar nasihat teman-temannya yang khawatir akan dirinya, sedangkan wanita Sagitarius harus mulai meralat dirinya jika ingin kembali mempunyai teman

CAPRICORN { 21 Desember – 19 Januari }
Lawan jenis memang kadang sangatlah menyebalkan, tapi bukan berarti semuanya sama. Cobalah untuk tabah menghadapi masalah asmara kali ini. **Therefore**… Jangan sesekali lagi memberi mereka celah untuk melukai hati Anda lagi!

AQUARIUS { 20 Januari – 18 Februari }
Meski sedang penat bukanlah berarti Anda tidak dapat berpikir secara jernih. Semua masalah pasti ada saja jalan keluarnya. **Therefore...** Banyak-banyaklah berdoa dan meminta tolong pada yang diatas, sambil berusaha untuk mengatasi masalah yang membuat Anda pusing dengan perlahan.

PISCES { 19 Februari – 20 Maret }
Biasanya orang-orang yang bernaung di rasi bintang ini memiliki kepribadian yang lembut, tapi jangan sampai kelembutan hati Anda disalah gunakan oleh rekan bisnis Anda. **Therefore**… Berhati-hatilah selalu dalam kehidupan bisnis Anda karena tidak semua orang mempunyai niat yang baik seperti Anda.

ARIES { 21 Maret – 20 April }
Sepertinya Anda sedang senang dengan apa yang Anda dapatkan saat ini. Itu sangatlah baik dan cobalah untuk dipertahankan. **Therefore**… Mungkin sudah saatnya Anda mulai melakukan olah raga supaya stamina Anda juga turut membaik.

NEXT ISSUE

EDISI 10/VIII/3 JUNI 2009

Free Time!

There's nothing more precious than being free! Kebebasan adalah suatu hal yang mampu membuat manusia lebih luas wawasannya, maka dari itu kebebasan merupakan sebuah hak semua umat manusia yang masih sangat kontroversial. Tidak bebas, salah... Terlalu bebas, juga salah. Sebetulnya yang penting adalah apa yang Anda lakukan dalam waktu bebas Anda.
Bila Anda memiliki usaha atau perusahaan yang berhubungan atau bergerak dalam bidang *leisure*, *hobby*, dan seputarnya, inilah saat yang cocok untuk berpromosi dan beriklan di FREE!
FREE! Magazine adalah majalah gratis yang membahas dunia *entertainment* & *lifestyle*. Satu-satunya media altenatif yang didistribusikan secara langsung dan terfokus.

MARKET PLACE

Dijual Honda Jazz IDSI th.2005 bln.10 Matic. Tgn Pertama. A/n Sendiri . Black. Full Ors. Mls. Trwt Skl. Ass All Risk. Jok Kulit. Hub 0812.1191904

Dijual Vespa T5 th.90. Full Vigano (spion,box) velg chrome FAA, warna biru tua.
Hub 0818 215 250.

Butuh jasa photography, We photoworks solusinya.
Hub 08568053769

CALL NOW!
021-3101677

FORM BERLANGGANAN free! magazine

DATA PRIBADI

NAMA : ....
TANGGAL LAHIR : ....
JENIS KELAMIN : ....
E-MAIL : ....
MAJALAH DIKIRIM KE ALAMAT : O RUMAH O KANTOR

KANTOR

NAMA PERUSAHAAN : ....
ALAMAT: ....
KODE POS: ....
TELEPON : ....

RUMAH

ALAMAT: ....
KODE POS : ....
TELEPON : ....

SAYA INGIN **BERLANGGANAN SELAMA**

< > **6 BULAN** | 12 EDISI RP. 100.000,- < > **1 TAHUN** | 23 EDISI RP. 200.000,-

HARGA INI ADALAH UNTUK BIAYA PENGIRIMAN DAN HANYA BERLAKU UNTUK WILAYAH JAKARTA. SILAHKAN MENGHUBUNGI KAMI UNTUK PENGIRIMAN LUAR JAKARTA. TRANSFER BIAYA LANGGANAN KE ACCOUNT BANK KAMI DENGAN DETAIL SEBAGAI BERIKUT:

C/O **PT. NATA SARANA ADHIKA CIPTA |**
BANK MANDIRI CABANG CIKINI
A/C NO. 123 - 0002075838

KIRIM ATAU FAX. BUKTI TRANSFER BESERTA FORMULIR BERLANGGANAN YANG SUDAH DIISI KE :
PT. NATA SARANA ADHIKA CIPTA | JL. RP. SOEROSO NO.32, LT.5, JAKARTA 10330
TELP. 021 3101677 | 021 3924278 | FAX. 021 3106657 |
e-mail: info@natamedia.com

DAPATKAN T SHIRT EKSLUSIF FREE! MAGZ (LIMITED) BAGI PELANGGAN YANG BERUNTUNG:

MYSTIQUE: GRAND OPENING INDOCHINE

__18 APRIL 2009 @ INDOCHINE, FX

Ketika masuk ke dalam FX di malam tanggal 18 April lalu, terlihatlah deretan manusia fashionable berbusana hitam-hitam sedang berjalan ke arah yang bersamaan, yaitu ke *lift* yang akan membawa mereka ke lantai 8 dimana acara Grand Opening dari IndoChine berlangsung. *Yes*, akhirnya IndoChine, sebuah restaurant + *supperclub* bernuansa super *glam* yang telah ditunggu-tunggu kehadirannya di Ibukota, merayakan pembukaannya secara besar-besaran! *Congratulations to them*! Sekali lagi Jakarta merayakan kehadiran sebuah *venue* yang *chic* dan *sophisticated*, disertai dengan *wow factor* yang bertebaran di setiap sudutnya.

Ketika pintu *lift* terbuka, para tamu disambut oleh pemandangan yang lumayan mengagetkan. Dalam arti positif tentunya. Kita semua mungkin sudah menyangka bahwa tempat tersebut akan membuat mulut ternganga terkagum-kagum, namun ternyata apa yang terlihat di malam itu jauh lebih *extravagant* dari perkiraan kita semua. Pertama-tama yang terlihat adalah sebuah ruangan luas berdekor modern *oriental* dengan nuansa putih dan merah, disertai *pattern* yang menarik. *Chandelier-chandelier* berwarna merah tergantung dimana-mana, membuat suasana terasa bagaikan sedang berada di sebuah *ballroom* di jaman *renaissance*, tapi di era modern. Di tengah ruangan terdapat sebuah podium terbalut karpet merah dimana terdapat beberapa meja VIP yang dikelilingi dengan sofa. *Very elegant*. Ruangan ini mempunyai tingkat kedua yang dapat dicapai melalui sebuah tangga yang sifatnya juga sebagai *centerpiece* ruangan tersebut.

Ruangan ini juga dilengkapi dengan beberapa *counter* bar tempat persinggahan pertama bagi para tamu yang ingin segera memesan minuman.

Berikutnya para tamu bisa menikmati pemandangan kota Jakarta yang spektakuler dari bagian teras IndoChine. Area ini dilengkapi dengan meja-meja di setiap sisi dan sudut, begitu pula tempat duduk-duduk di tengah-tengahnya yang dikelilingi oleh pasir, membuat para tamu merasa bagaikan sedang *lounging* di tepi laut! Sebuah kolam renang berbentuk minimalis melengkapi area *open air* IndoChine tersebut, dengan satu sisinya terbuat dari kaca, memberikan pemandangan ala *aquarium* bagi semua yang berada disana bila ada yang terjun ke dalam kolam tersebut. *So very Sexy*!

Acara Grand Opening dimeriahkan dengan sebuah *fashion show* yang menampilkan karya Jean Paul Gaultier. Alangkah cocoknya untuk *setting venue* yang *glamourous* dan *edgy* itu. Setelah penarikan *doorprize* dan beberapa kata sambutan dari MC, para tamu mulai secara bebas berkeliaran di sekitar dua area tersebut. *Buffet* yang lengkap dengan hidangan lezat dan bar yang senantiasa siap mengisi ulang gelas Anda membuat para tamu enggan beranjak ke acara lain. Apalagi ketika DJ Jean Claude Ades mulai beraksi di belakang DJ *booth* area *lounge*, membawakan *track* demi *track* yang membuat *crowd* tak hentinya bergoyang diatas *dancefloor*.

Sekali lagi selamat untuk IndoChine! Semoga suasana di Grand Opening yang menyenangkan ini bisa terus terjadi disana! *Keep the party going*! ●

LAUNCHING AXE DARK TEMPTATION

__15 APRIL 2009 @ DRAGON FLY

Saatnya Anda para cowok untuk lebih 'digilai' lagi oleh banyak cewek. Mudah saja, gunakan saja *fragrance* baru dari AXE yaitu Dark Temptation. Melalui *fragrance* cokelat yang manis dan menggoda yang pasti akan menjadikan Anda *irresistible. Fragrance* Axe Dark Temptation yang khas mengandung unsur cokelat, *musk, sage*, serta *peach sorbet,* memberikan kesan *fragrance* yang lembut dan sensual. Kehadiran AXE Dark Temptation diharapkan akan dapat melengkapi karakter positif cowok melalui *fragrance* yang menggoda dan disukai para cewek.

Dalam peluncuran produk terbarunya ini, AXE menggandeng Ringgo Agus Rahman yang dianggap mewakili sosok pria yang memiliki karakter seperti cokelat. Hadir pula Asmiranda Zantman sebagai bintang iklan Axe. Sebagai pendukung peluncuran AXE Dark Tempation, "Karena Cewek Ngebet Sama Cokelat" diangkat menjadi temanya. Pemilihan tema tersebut didasari oleh fakta yang menunjukkan bahwa cewek sangat menyukai cokelat. Bagi mereka cokelat adalah sesuatu yang tidak dapat ditolak karena cokelat memberikan merupakan sahabat yang menyenangkan, menenangkan sekaligus memiliki *fragrance* yang memikat. Selain itu, AXE Dark Temptation akan mengajak para cowok mengikuti berbagai aktifitas yang memungkinkan para cowok untuk merasakan dan mengalami pengalaman sebagai cowok yang tidak dapat ditolak oleh cewek. Rangkaian kegiatan tersebut diwujudkan dengan menggelar kuis bagi para cowok. Para pemenang kuis nantinya akan diajak mengunjungi AXE Mansion, suatu tempat dimana para cowok akan menjadi *"irresistible man"* yang sesungguhnya. Selain itu, AXE juga memperbarui dan meluncurkan situs khusus bagi para cowok yaitu www.axeeffect.co.id. *So, Are you ready to beat all of women in town?* **(KiLLa).** ●

NEW WAVE TERROR "MIAMI HORROR" ON BLACKOUT

__17 APRIL 2009 @ POSTE

Teror di hari Jumat malam pada pertengahan April lalu terjadi saat Miami Horror mengguncang acara Blackout. Miami Horror sendiri dikenal akan *remix* yang sangat 'membunuh'seperti lagu – lagu dari Pnau, Bloc Party, Stardust, The Preset, Datarock dan Midnight Juggernauts.

Sebelum Miami Horror tampil, suasana *venue* Poste yang sudah mulai ramai pun dipanaskan oleh penampilan dari Tosynth, The Safari (Live PA & Band), Adit r.n.r.m dan Aditya Agrikulture. Alhasil semua yang ada disana pun langsung *stand still* di area depan DJ *booth*. Tak terasa malam yang semakin larut malah semakin membuat keadaan sangat *packed* sekali. *Crowd* yang hadir malam itu pun berdandan seru mengekspresikan diri mereka. Kemudian semua pun akhirnya bersatu padu saat Miami Horror mulai beraksi di DJ *booth*. Sayangnya, Miami Horror tidak tampil lengkap namun hanya satu orang anggotanya saja yang hadir mrnghibur *crowd*. Tetapi hal itu tidak mengurangi keseruan malam itu. Tanpa basa – basi, Miami Horror yang berasal dari Australia ini pun langsung meneror *crowd* melalui nada – nada *electro* dicampur dengan *beat punk*, *funk* dan *disco* dan membuat *crowd* langsung berdansa dengan riang. Apalagi ditambah dengan tampilan visual yang menarik dari The Globalport dan Rimbawan Gerilya, *crowd* semakin menggila dibuatnya. *Do you called this a horror party? Absolutely a fun terror in here*! **(KiLLa)** ●

M1/43SOUND & PARTYNATION PRESENT CLUBHOPPERS IN CONJUNCTION WITH ADE BRO B'DAY BASH

__25 APRIL 2009 @ CENTRO

Ini dia satu acara pesta yang benar - benar menggila. Serangkaian acara yang dipersembahkan oleh M1/43Sound dan Partynation ini memang terbukti telah menyedot banyak perhatian dari *party goers* yang tentunya ingin bersenang - senang di lantai dansa. Bagaimana tidak, sejak pukul 10 malam sudah terlihat antrian panjang di depan pintu masuk.

Acara yang juga bertepatan dengan ulang tahun Dj Ade Bro ini memang istimewa. Tidak tanggung - tanggung sebut saja para pengisi acara yang tampil di malam itu seperti AI (WhiteLand), Ali (Sound of Zeus), Bimo (1945MF), Debon (Electrosoul), Deny (Clubhoppers), Didi (1945MF), Miko (DAFKAF), Marwan (Spinach), Sony (DAFKAF), Rama (Partynation) dan NOXX (M1/43). Party goers pun seakan terhipnotis saat DJ AI memulai aksinya di atas DJ booth. Semua langsung tergerak untuk memenuhi area depan dance floor dan terus berdansa tiada henti. Disusul DJ Didi yang lebih membuat semua orang yang hadir disana terpompa semangatnya. Suara tepuk tangan dan teriakan pun bergemuruh tiada henti hingga akhir pesta. *You say party, we say yeah!* (**KiLLa**) ●

L.A MENTHOL LIGHTS HARD ROCK FM & O CHANNEL PARANOIA MIX

__17 APRIL @ X2

Hari Jumat memang merupakan hari yang sangat tepat bagi Anda untuk berpesta setelah hampir seminggu melakukan aktivitas rutin. Maka tidak heran saat Paranoia Mix digelar pertengahan April lalu (17/04) di X2 sangat dipadati oleh *party goers* yang ingin melepas kepenatan. Apalagi ketika nama DJ asal Spain yaitu Wally Lopez disebut yang akan menghibur *party goers* malam itu.

Namun sayang sekali kehadiran Wally Lopez yang sudah ditunggu – tunggu itu ternyata tidak bisa hadir karena sakit yang dideritanya. Namun kegembiraan di malam itu tetap berlanjut, karena suasana di X2 tetap saja ramai. Sebagai gantinya, DJ Cream pun dengan semangat menggempur *crowd* dengan permainannya yang apik di telinga dan terus – menerus membuat *crowd* berdansa. Ditambah seruan penyemangat dari MC PDouble yang disambut meriah oleh *party goers*. DJ Deefo (*Rookie of The Year Paranoia Awards* 2008) pun tidak mau kalah untuk menghibur *crowd* hingga pagi menjelang. **(KiLLa)** ●

VU'S ANGEL

__18 APRIL 2009 @ CENTRO

Siapa yang tidak akan datang ke *party* yang akan diisi oleh banyak wanita cantik? Pastinya dalam gelaran yang diberi judul Vu's Angel ini, Centro dipenuhi oleh *party goers* yang sudah tidak sabar lagi untuk menyaksikan para *female* DJ yang akan tampil di malam itu.

Terbukti saat Delizious Devina (1945 MF) mulai beraksi di atas DJ *booth*, semua mata pun langsung mengarah padanya dan tidak ragu lagi untuk segera memenuhi lantai dansa. *Crowd* pun langsung terbius oleh permainan dari Devina. Tidak sampai di situ saja, *crowd* pun langsung lebih dibakar lagi semangatnya ketika Tiara Eve (Spinach Rec) beraksi memainkan lagu – lagu yang membuat *party goers* terlihat asyik bergoyang. Para malaikat Vu yang lain seperti Jessica (Jet Seven), Morena (Filtervogue) dan Resty (M1/43) pun cukup memukau *crowd* saat itu. Tidak lupa pula MC Vibes terus – menerus memompa semangat *crowd* dengan seruannya. Tiba saatnya DJ Vu pun tampil dan tepuk tangan yang meriah pun langsung menghujani DJ yang juga finalis Heineken Thirst 2009 lalu. Semuanya terlihat bahagia untuk bisa berpesta hingga fajar menjelang. **(KiLLa)** ●

MARLBORO BLACK MENTHOL PRESENTS DANCETERIA SYNAN DJ WITH RONSKI SPEED

__25 APRIL 2009 @ X2

Bagi Anda yang mengaku *party freak* pastinya tidak akan melewatkan *party* yang satu ini. Acara yang dipersembahkan oleh Marlboro Black Menthol dan Danceteria Synan DJ ini memang menyedot banyak perhatian *party goers* seantero Kota Jakarta. Terlihat saat FREE! menginjakkan kaki di X2, suasana pun sudah sangat ramai dipenuhi oleh *parry goers* yang sangat menunggu – nunggu kehadiran DJ dan produser asal Jerman yaitu Ronski Speed yang juga masuk di peringkat 44 di DJ Mag Top 100.

DJ LTN (Spinach Rec) yang didaulat untuk memanaskan *crowd* di awal acara pun sukses membuat *crowd* benar – benar 'panas'. *Party goers* pun mulai terpacu untuk berdansa mengikuti irama lagu yang dibawakan oleh DJ LTN. Tepat pukul 2 dini hari, Ronski Speed pun mulai *spinning* disertai oleh sambutan hangat dari *crowd* yang ditandai dengan penuhnya *dance floor*. Ronski Speed yang memiliki nama asli Ronny Schneider ini mulai berkarir di bidang musik sejak tahun 1997. Di bawah label Euphonic, Ronski pun telah menghasilkan banyak *massive remixes* dan ia juga sudah bekerja sama dengan banyak top DJ seperti Armin Van Buuren, PVD, Above & Beyond, Paul Oakenfold dan masih banyak lagi. *Beat – beat trance* pun mengalun dengan indahnya di seluruh penjuru X2 dan *crowd* pun terus terbius oleh penampilan Speed. Ronski yang malam itu tampil sederhana pun membawakan lagu – lagu dari album terbarunya "Pure Devotion". Pesta masih terus berlangsung ketika DJ Marquee menutup acara sampai pagi dan *crowd* pun puas akan kehebohan yang terjadi malam itu. *Give it up for* Ronski! **(KiLLa)** ●

ONE GROOVY DAY WITH TOYOTA NEW YARIS

__16 APRIL 2009 @ JAKARTA GROOVY PLACE

Dalam rangka meluncurkan varian terbarunya yaitu Toyota New Yaris, maka PT Toyota Astra Motor menggelar *event* yang benar-benar sangat groovy yang sesuai dengan *tag* dari New Yaris itu sendiri. PT Toyota Astra Motor benar-benar memanjakan para media pada kesempatan ini, para media yang berjumlah 40 orang di bagi menjadi 10 tim yang tiap-tiap terdiri dari 4 orang di setiap tim nya. Tiap-tiap tim diberikan kesempatan untuk mencoba New Yaris dengan konsep yang sangat seru, tidak hanya asal mencoba saja, tiap tim memiliki misi yang harus diselesaikan dengan sangat baik melalui petunjuk demi petunjuk yang harus dipecahkan.

Rute bermula dari Parkir Timur Senayan dimana masing-masing harus melakukan slalom yang dilanjutkan ke misi-misi berikutnya. Para media juga dimanjakan dengan acara berbelanja di Nanonine yang terletak di bilangan Tebet, setelah puas berbelanja dengan voucher sebesar lima ratus ribu rupiah, kali ini Pacific Place Mall Jakarta menjadi tujuan berikutnya. Mengisi perut dengan menu yang groovy di Sushi Groove dan dilanjutkan dengan nonton bareng di Blitz Megaplex benar-benar menjadi menu yang sangat segar pada hari itu. Barcode menjadi tempat terakhir acara ini, disini PT Toyota Astra Motor sekali lagi benar-benar total kepada para media, berbagai macam hadiah dibagi-bagikan disini dan semua benar-benar sangat setuju jika *event* ini memang sangat groovy se groovy Toyota New Yaris **(ng)** ●